# Tiere furlane *terra friulana*

**RIVISTA DI CULTURA DEL TERRITORIO**
Aprile 2012
Anno 4 Numero 1
issn 2036-8283

12

La coltivazione del mais e il suo impatto sull'ambiente si sono drammaticamente modificati nell'ultimo cinquantennio. Ma c'è chi ancora lo conserva in modo tradizionale per la polenta di famiglia: qui le pannocchie raccolte nella caratteristica *lignole.*

# Sciacquare i panni a Colonia Caroya

Vi sono, come è noto, due Friuli: uno è quello compreso tra Livenza e Timavo le cui prerogative furono così bene sintetizzate dal Nievo; l'altro è quello dell'emigrazione o, come dice qualcuno, della diaspora. Questa è ampiamente diffusa, ma può formare anche dei nuclei consistenti come quello argentino di Colonia Caroya. Ci siamo recentemente recati in quella località e, pur essendo già informati di come fosse un "Piccolo Friuli", siamo nondimeno rimasti sorpresi, e molto piacevolmente, dall'intensità con cui viene vissuta la friulanità nel quotidiano e non solo come manifestazione di folclore e momenti di convivialità e di festa. Non vi è neppure nostalgia, non si può neppure parlare di ricordi, visto che qui siamo alla settima generazione e che ben pochi dei Furlani di costì hanno mai visto quel Friuli che è compreso tra Livenza e Timavo.

Vigneto presso Colonia Caroya. Qui si produce una grande quantità di Uva Fragola (*Merecan*) che viene trasformata in succo d'uva per il mercato asiatico. Buona anche la produzione di spumanti e altri vini.

A Colonia Caroya si parla correntemente la nostra lingua, una lingua limpida e cristallina, non inquinata dalla televisione italiana, e, compatibilmente con un clima piuttosto diverso, si producono quei cibi che sono un po' la nostra bandiera gastronomica; e non è uno sfizio come può essere ormai da noi, è proprio il loro vivere quotidiano. Il salame è una produzione familiare, diffuso come 50 anni fa da noi, fatto e stagionato come si faceva da noi. E si cerca di valorizzarlo perché è buono e caratteristico e si provvederà a fornirlo di marchio. Vi è, inoltre, tra quei Furlani d'Argentina un anelito di conoscenza nei confronti della loro lontana Patria, un desiderio di contatti non solo culturali, ma anche come scambio di esperienze nei vari comparti dell'agricoltura. È perlomeno sorprendente che in Argentina, tanto lontano e dopo tanto tempo, possa vivere un pezzo di Friuli: l'emigrazione furlana in questa plaga risale alla seconda metà dell'Ottocento!
Normalmente l'integrazione cultu-

rale e linguistica avviene nel giro di un paio di generazioni.
Siamo tornati rincuorati e ciò è servito a risollevare il nostro animo da una situazione in Patria che è perlomeno poco esaltante.

Tanto per far capire quel che succede in *Friûl,* vi riportiamo un episodio accaduto qualche giorno dopo il nostro rientro. In un'osteria del Medio Friuli incontrammo uno studioso americano col quale si cominciò a parlare di Friuli, di identità, di cultura. Questo studioso si trovava qui da pochi giorni, ma una delle prime cose che mi disse di aver notato è che "a Udine non si parla Friulano". E non è una persona attenta solo ai fatti delle lingua perché osservò anche che appena sceso dal treno non si aspettava di trovare, nella capitale di una Regione ben caratterizzata e diversa da quelle contermini, uno dei tanti presidi di una nota multinazionale del *fast food*, un simbolo ubiquitario di una ditta extracomunitaria.
"Extracomunitaria come me" ironizzò l'americano, ben sapendo quale connotazione ha assunto questo termine in Italia.
Di fronte alla stazione, mi disse, mi sarei aspettato una "Casa del Friuli" con prodotti alimentari e artigianali in vendita o almeno in esposizione, con animazioni, un interno di casa tradizionale col *fogolâr* accanto al quale sedersi a *bevi un tai*. Disse proprio *bevi un tai*: si vede che la nostra cultura aveva fatto immediata presa su di lui.
Che dire e che pensare? Sicuramente questo è uno di quei casi di "vuoto politico" sui quali meditare. Ma l'americano, che deve essere un ottimo osservatore, mi informò che, poco più su del McDonald's, c'è forse l'unica espressione veramente friulana che si può notare a Udine. Lungo via Roma ci si imbatte, in effetti, nell'insegna *Là di Boubir*. Dove *Boubir* è sicuramente un nome di persona algerino, ma l'avverbio di luogo usato in siffatto modo è tipicamente furlano. In effetti i locali che si fregiano di un nome furlano lo fanno in modo molto italiano: *Al Mulin Vieri, Al Scus, Al Farc, Al Liron*..., dove la dizione esatta sarebbe *Là* (o *Li*) *dal Mulin Vieri*, *Là dal Farc*, ecc.
Sottigliezze che nota un acuto glottologo americano in vena di ironie? Anche, ma anche un segnale della deculturazione in atto. Chissà che non ci tocchi di andare a sciacquare i panni – di manzoniana memoria – in qualche *riul* di Colonia Caroya.

*Salams picjâts a Colonia Caroya*: aria di casa!

L'assessore regionale alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali
*Claudio Violino*

Tiere furlane *terra friulana*

**Tiere furlane**
Rivista di Cultura del Territorio
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 14/09 R.P. del 19/06/2009
Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia
Direzione centrale Risorse rurali, agroalimentari e forestali

Aprile 2012 - anno 4 - numero 1
tiere.furlane@regione.fvg.it

*Direttore responsabile:*
Christian Romanini
christian.romanini@regione.fvg.it

*Comitato di redazione:*
Gabriella Bucco, Christian Romanini, Angelo Vianello, Pietro Zandigiacomo

*Coordinamento editoriale:*
Enos Costantini

*Hanno collaborato a questo numero:*
- Gabriella Bucco (gabucco@fastwebnet.it)
- Sandri Carrozzo (sandri.carrozzo@gmail.com)
- Giosuè Chiaradia
- Duilio Contin (duiliocontin@hotmail.com)
- Enos Costantini (enos.costantini@gmail.com)
- Ulderica Da Pozzo (ulderica@dapozzoulderica3.191.it)
- Roberto Del Favero (roberto.delfavero@unipd.it)
- Francesco Del Zan (fdz247a@alice.it)
- Dario Di Gallo (dario.digallo@regione.fvg.it)
- Vania Di Narda (dinarda@uccellis.ud.it)
- Silvia Savi (silviasavi.press@gmail.com)
- Claudio Violino (claudio.violino@regione.fvg.it)
- Stefano Zanini (stefano.zanini@regione.fvg.it)

*Referenze fotografiche*
Quando non diversamente indicato le fotografie sono dell'autore dell'articolo.

Cristina Basso pagg. 2, 3.

Adolfo Borgna pag. 86 alto.

Enos Costantini pagg. 1, 18 sx, 20, 24, 25, 26, 30, 32, 33, 36, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 57, 58, 70 basso, 72, 84, 101, 102.

Ulderica Da Pozzo pagg. 21, 28, 29, 34, 38, 40, 42, 75, 77.

Renzo Schiratti pagg. 82-83, 85, 86 basso.

Si ringrazia Rita Brini per la polenta di pagg. 26, 30, 32.

Le immagini a pag. 76 sono tratte dal *Nuovo cibario del Friuli-VG*, ERSA, 2008; campagna fotografica di Laura Tessaro e Marco Viola.

*Ricerche iconografiche:*
Enos Costantini; Biblioteca ERSA "L. Chiozza", Pozzuolo; Biblioteca comunale di Fagagna; CRAF Spilimbergo.

*Si ringrazia per la collaborazione:*
Il Presidente della Fondazione CRUP Lionello D'Agostini.

*Stampa:*
LithoStampa, Pasian di Prato (Udine)



# INDICE

Gabriella BUCCO

# Il Friuli nelle incisioni di Riccardo Giovanni Patriarca

«… solitario, ma ardito sognatore» così si definisce Riccardo Giovanni Patriarca, pittore e incisore di Tricesimo. Ha iniziato a dipingere a quattordici anni, nel 1962, e così festeggia quest'anno il suo cinquantesimo artistico. Occhi penetranti in un volto largo e contornato da folti riccioli e da una barba brizzolata, così ama rappresentarsi in numerosi autoritratti che scandiscono il passare del tempo. In uno si è cimentato addirittura con la punta d'argento, un'antica tecnica medioevale che non ammette ripensamenti: i tratti, dai segni delicati e lucenti, sono tracciati con lo stilo in lega d'argento. Fedele all'ispirazione realista, va sempre controvento in direzione contraria alle mode. Ha iniziato dipingendo ad olio, acquerelli e pastelli, di cui apprezza la sensualità fatta di sfumature pure di colore, ma è l'incisione che soddisfa pienamente il suo curioso spirito sperimentale. Non adopera quasi mai un solo procedimento, ma combina tra loro più tecniche calcografiche, matrici e stampe hanno dunque carattere unico ed irripetibile. Le tirature, come le edizioni per la Provincia di Udine, per i Comuni di Tricesimo, Chiusaforte, Majano e Forni di Sotto, sono sempre limitate; ogni stampa o monotipo si può considerare un pezzo unico, poiché l'artista usa

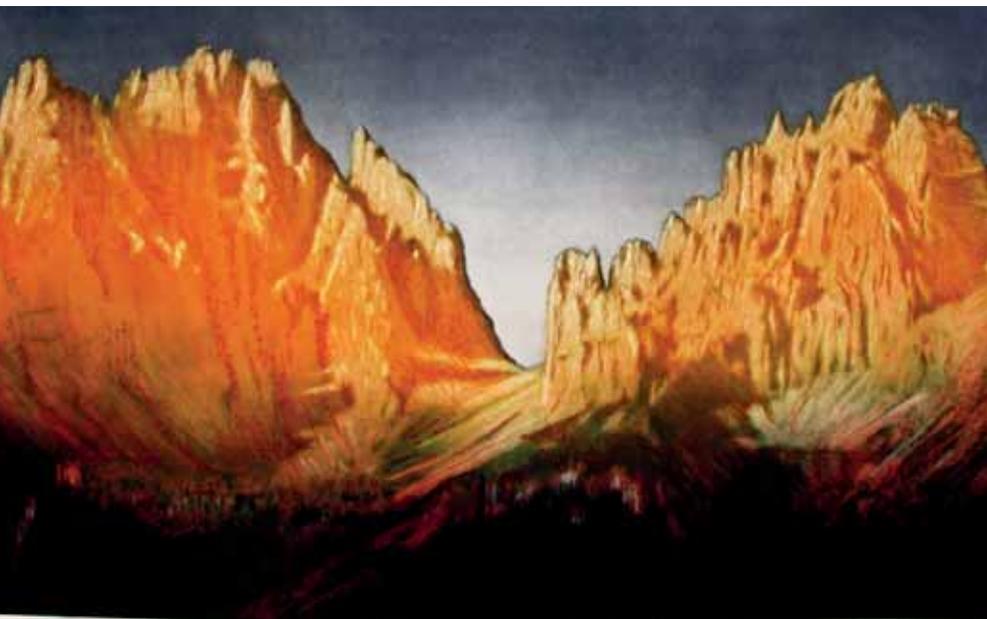
**Nelle pagine precedenti**
*Déjà vu, riflessi dal giardino dell'Eden*; Villa Ottelio, Ariis di Rivignano. Incisione calcografica eseguita con le tecniche acquaforte - acquatinta e ceramolle, su tre lastre matrici di ferro (mm 890x555) stampate a registro dall'autore con torchio su carta Amatruda, cm 100x70, con inchiostri Carbonnel.

*Ri-morso di Eva*. Incisione calcografica eseguita con la tecnica maniera nera o mezzotinto su lastra matrice di rame (mm 321x244), stampata a torchio dall'autore su carta Magnani, cm 70x50, con inchiostro Carbonnel.

*Montasio*. Incisione calcografica eseguita con le tecniche acquaforte - acquatinta e ceramolle, su 2 lastre matrici di ferro (mm 870x535),stampate a registro con torchio dall'autore su carta Magnani, cm 100x70, con inchiostri Carbonnel.

diversificare sempre i colori e ogni matrice ha più stati.
I soggetti della sua arte sono molteplici: figure umane che si sdoppiano e si confondono in surrealistiche simbiosi, nudi sensuali avvolti da indefinite atmosfere cromatiche. «Ho scelto come atmosfera dei miei quadri l'avvolgimento del silenzio e della luce con trasparenze azzurre», scrive. Spesso natura morte e figure sono realizzate a "maniera nera", chiamata anche mezzo tinto o stampa a fumo: una tecnica incisoria desueta e difficile che si adatta alla sua pittura sfumata e alla rappresentazione dei corpi, che hanno bisogno di tanta morbidezza. Dopo i primi rudimenti appresi alla Scuola internazionale di Grafica a Venezia e i corsi fatti con la stamperia di Corrado Albicocco e Federico Santini a Udine, è stato l'amico Giovanni Martini (1938 – 2004), poeta e pittore padovano, a prepararגli la prima lastra e insegnargli a stampare.

**Vado per la mia strada**

Tipicamente friulano nell'esaltazione convinta della sua individualità, che sconfina talora con un voluto isolamento, afferma che si è fatto da solo dal punto di vista artistico, senza maestri e compromessi. «Vado per la mia strada» afferma convinto e duro, ma proseguendo la conversazione rivela una forte sensibilità anche se un po' ombrosa e scontrosa. Dall'amico padovano riprende il pensiero «che i corvi volano in gruppo e le aquile volano da sole», identificandosi senza ombra di dubbio con l'aquila. Frequenta ancora sporadicamente la stamperia di Corrado Albicocco; Angelo Popesso realizzò le cornici per la sua prima mostra del 1974, quando entrambi condividevano la passione per la raffigurazione del gelso, emblematico del paesaggio friulano. Negli anni Sessanta, presentato da Vico Supan (Lubiana 1917 – Udine 1988), Patriarca ha collaborato con il Centro friulano Arti plastiche, diretto allora da Giordano Merlo. Amico di Maristella Cescutti, che dirige la galleria "La Loggia", ha esposto in circa cin-

*I Monfalconi di Forni, Sella Scodavacca e il Cridola*; Forni di Sopra. Incisione calcografica eseguita con le tecniche acquaforte - acquatinta e ceramolle, su 2 lastre matrici di ferro dimensioni mm 890x550 stampate a registro con torchio dall'autore, su carta Magnani, cm 100x70, con inchiostri Carbonnel.

quanta mostre personali. Conosceva Darko, il raffinato scultore di Cividale «un ingenuo, un buono simpatico, troppo sensibile», stima i pittori Renzo Codognotto e Giorgio Gomirato, si sente in sintonia con il goriziano Franco Dugo.
Ha guardato con molto interesse ai paesaggi di Mario Micossi e al suo modo di rendere il paesaggio con lunghe strisce incise ad acquatinta e sarebbe voluto entrare in contatto con il Maestro di Artegna. Ha dovuto invece "rubargli il mestiere con gli occhi", come gli artigiani di un tempo, ma di Micossi ha mantenuto la propensione per i fogli lunghi di formato orizzontale.

*Villa Miotti di Tricesimo.* Incisione calcografica eseguita con le tecniche acquaforte - acquatinta e ceramolle, su due lastre matrici di ferro (mm 500x195), stampate a registro con torchio dall'autore su carta Magnani, cm 50 x70, con inchiostri Carbonnel.

**Il fascino sottile dell'incisione**
La conquista della maniera nera gli ha rivelato tutto il fascino dell'incisione, erroneamente ritenuta una produzione artistica seriale, quando invece ogni stampa è diversa dall'altra a seconda degli inchiostri, della pulitura, della pressione del torchio e della carta usata. A questo proposito ci tiene a sottolineare come stampi solo su carta preziosa come Amatruda, fatta a mano, foglio per foglio, ad Amalfi, dove va a prenderla. Ha anche prodotto da solo la carta con tanto di filigrana "Patriarca" in controluce.
Ha progettato un torchio su misura, realizzato da artigiani tarcentini; di questo strumento, essenziale per lo stampatore, dice che «gli manca solo la parola».
Vuole essere incisore e stampatore, poiché solo lui può registrare e stampare esattamente le matrici a più colori; inoltre preferisce stampe di grandi dimensioni e questo rende l'operazione di incisione e stampa più complicata e difficile.
Usa matrici in lastra di ferro, un metallo più duro e meno omogeneo dello zinco e del rame, usati tradizionalmente. Patriarca afferma che il ferro «non si lascia domare», quasi che questo metallo alludesse alle asperità del suo carattere e al

suo indomito spirito di ricerca.
Il suo rapporto con l'incisione è infatti particolare: si tratta di una lotta tra la matrice e l'artista alla ricerca di una intesa. Patriarca vuole padroneggiare la tecnica, renderla uno strumento utile per esprimere le emozioni. Sempre controcorrente, Patriarca inverte i procedimenti tradizionali: invece di partire dall'acquaforte per arrivare all'acquatinta secondo gli insegnamenti di Canaletto, afferma «Io penso in acquatinta e definisco in acquaforte». Cioè compone prima le masse cromatiche, di cui poi definisce alcuni particolari con i segni precisi dell'acquaforte. Spesso aggiunge dei primi piani formati da arbusti e quinte vegetali, ottenuti con il procedimento della cera molle, cui si aggiungono ritocchi in bulino e puntasecca. Così dilata la profondità di campo con alberi resi in modo atmosferico e pittorico, imprecisi e sfocati come se l'incisione gareggiasse fino a confondersi con la pittura.
Lavora le lastre con più procedimenti, prima la cera molle, poi l'acquatinta e poi l'acquaforte, cui unisce il bulino o la maniera a zucchero. Per creare le nuvole, tante volte raffigurate ad olio o a pastello, gioca con vernice atomizzata ad aerografo. Così i cieli assumono marezzature che dilatano e ampliano gli sfondi, fondendosi talora con la drammaticità delle ombre.
La sua prima acquatinta, realizzata studiando quelle di Micossi, è stata una stampa della Villa di Passariano, dove ha usato una lastra stampata con due colori che si mescolano tra loro avvicinandosi più al dipinto che all'incisione. Poi è passato all'uso di due o più lastre matrici che permettono una maggiore gamma di sfumature regalando intensità al colore, come si può vedere nell'incisione che raffigura Villa Miotti a Tricesimo, la prima a due lastre.

*Alta Val Tagliamento con Sella Scodavacca innevata*; Forni di Sopra. Incisione calcografica eseguita con le tecniche acquaforte - acquatinta e ceramolle, su due lastre matrici di ferro (mm 660x450) stampate a registro con torchio dall'autore su carta Magnani, cm 70x50, con inchiostri Carbonnel.

*Borgo Laipacco di Tricesimo*. Incisione calcografica eseguita con le tecniche acquaforte - acquatinta e ceramolle, su lastra matrice di ferro ovale (mm 360x255) stampata con torchio dall'autore, su carta Magnani, cm 35x50, con inchiostri Carbonnel.

Talora l'artista giunge al virtuosismo usando cinque matrici, così si moltiplicano le difficoltà della stampa, poiché bisogna registrare perfettamente le matrici.

**Paesaggi come ricerca spirituale**

L'abilità tecnica sembra quasi uno schermo alzato a difesa delle sue emozioni, da cui la sua pittura trae comunque sempre origine. Il paesaggio del Friuli, estremamente mutevole, gli suggerisce impressioni, visive e spirituali, gli permette di intuire quella "Bellezza" che, romanticamente sublime, è per lui il riflesso «di Colui che tutto pervade con un frammento di Sè».
Il tema del paesaggio si risolve per Patriarca nella ricerca della Bellezza, in cui si esprime l'essenza di Dio, che l'artista si sforza di riconoscere da solo, con i suoi dipinti, senza intermediari con una sua personale «ricerca spirituale». Se vivesse a Parigi o Roma rappresenterebbe queste città, che ama più di altre, percependone la nascosta energia della storia. Vivendo in Friuli, sugli aprichi colli tricesimani, si rapporta «con la splendida natura di questa mia terra friulana rappresentata in oltre trenta anni di svariate riproduzioni artistiche, fatta di monti elevati, dolci colline, cieli unici arabescati da indifferenti nuvole, notti dominate dal firmamento stellato, prati e campi estesi, orizzonti limitati da alti pioppeti, vigne e poi lagune che si dilatano e miraggi prima del mare... poi… l'eterno».

Secondo Patriarca, il paesaggio necessita di rigidità, linee di fuga, quindi si adatta alle tecniche incisorie dell'acquatinta e dell'acquaforte, cui ha gradualmente aggiunto la cera molle e l'aerografo spesso combinate insieme.
L'artista conferisce importanza al segno grafico, ma è attirato anche dal colore, dalle sfumature con cui i colori si combinano nell'acquatinta per rendere paesaggi il cui panorama diventa, grazie ai cromatismi, quasi sognato e specchiato. Eppure la base di partenza è sempre rigorosamente l'osservazione del vero: fotografa e prende schizzi, su cui annota le sue osservazioni, che successivamente rielabora in studio onde rendere con acidi, lastre e colori l'evanescenza di una emozione. Scrive infatti: «per me il colore è espressione pri-

*Salita al Castello*; Udine. Incisione calcografica eseguita con le tecniche acquatinta - ceramolle, su lastra matrice di ferro (mm 285x160) stampata con torchio dall'autore su carta Amatruda, cm 35x50, con inchiostri Carbonnel.

*Chiesa di Madonna della Neve*; Titiano di Precenicco. Incisione calcografica eseguita con le tecniche acquaforte - acquatinta e ceramolle, su lastra matrice di ferro (mm 710x490) stampata con torchio dall'autore su carta Magnani, cm 100x70, con inchiostri Carbonnel.

*Alle foci dello Stella*; Piancada di Palazzolo delo Stella. Incisione calcografica eseguita con le tecniche acquaforte - acquatinta e ceramolle, su 2 lastre matrici di ferro (mm 550x195) stampate a registro con torchio dall'autore su carta Amatruda, cm 25x65, con inchiostri Carbonnel.

maria e irrinunciabile, una vibrazione vitale, calibrata sul ritmo del tempo naturale, che si sovrappone e si espande gradualmente come il maturare dei toni stagionali, come il trasmutare delle foglie, dell'erba, dell'acqua e dei cieli per esplodere alla fine nell'amalgama delle mille tonalità cromatiche che ci propone l'autunno. Una stagione che favorisce nei poeti romantici il distacco dal mondo e il richiamo all'infinito.

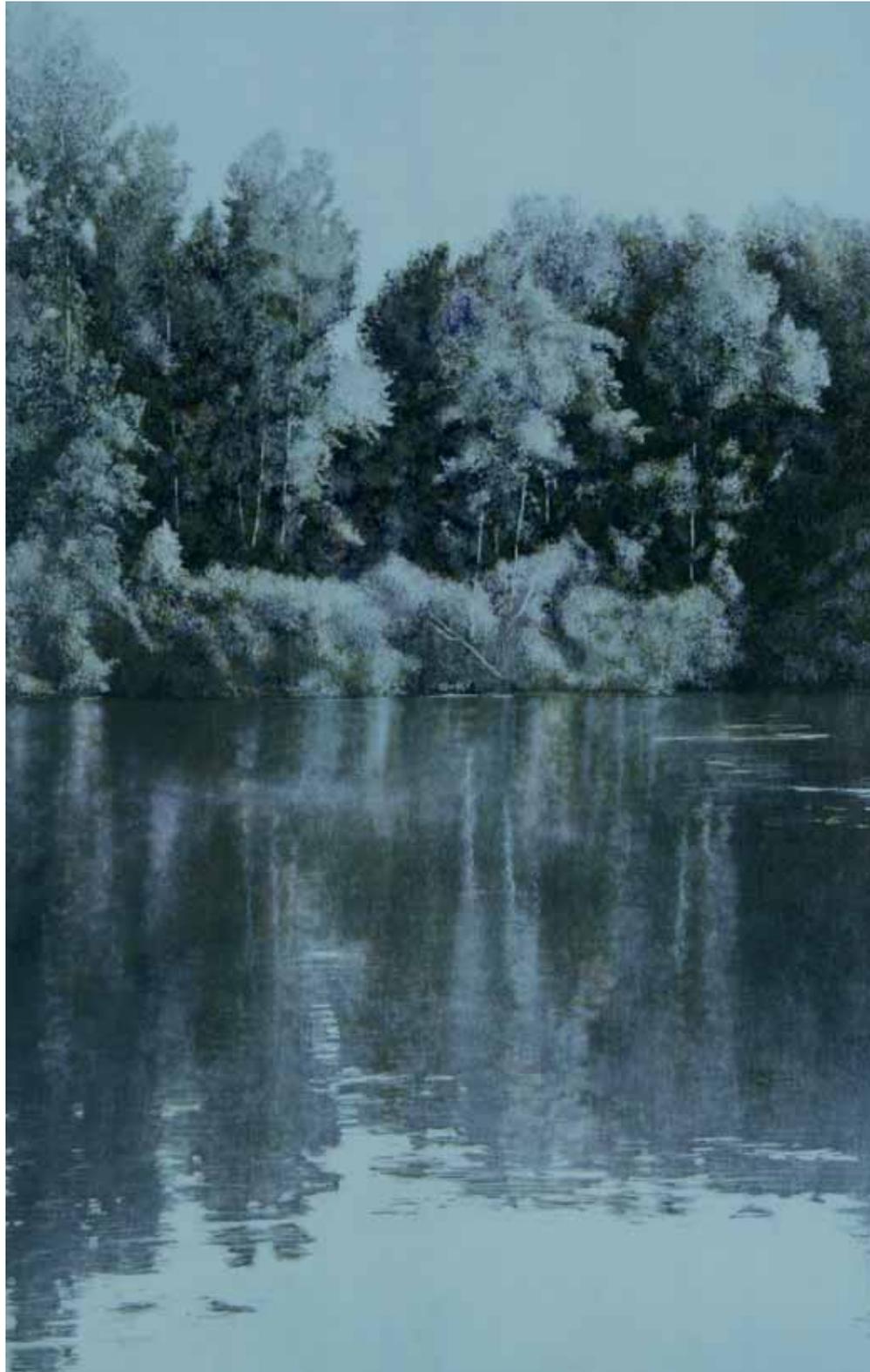
La scelta principale dell'olio, del pastello e dell'incisione a colore

*Veduta del Castello di Colloredo di Montalbano.* Incisione calcografica eseguita con le tecniche acquaforte - acquatinta e ceramolle, su lastra matrice di ferro (mm 940x320), stampata a torchio dall'autore su carta Magnani, cm 100x70, con inchiostri Carbonnel.

hanno come base lo studio cromatico delle sovrapposizioni e dello sfumato che accompagna con preponderanza questa rinnovata fase creativa che porta a un realismo magico, che è alla base e pervade questo tipo di visione, sfiorando la dimensione del sogno rivissuto».
L'espressione "realismo magico" bene si adatta ai paesaggi incisi da Patriarca, rigorosamente realistici, ma silenziosi e deserti, dove la presenza dell'uomo è colta attraverso le architetture, immerse, sempre, nel rigoglio della natura.
La calma contemplazione della natura induce al silenzio e produce nell'osservatore sentimenti di pace e di equilibrio con l'universo.
Spesso le visioni sono a volo d'uccello mettendo in evidenza le nuvole con i loro drammatici fasci di luce radente, pronti a rendere il Sublime e il Divino. «A me piacciono le nuvole da morire – afferma convinto –, ho fatto una mostra solo sulle nuvole, visioni mistiche dell'eterno dibattito tra Finito e Infinito. Andavo in giro con la testa per aria a scrutare il cielo».
Del paesaggio friulano gli piace soprattutto l'acqua, «un elemento con cui dialogo e ho un rapporto. Mi piacciono la pioggia e anche le nuvole, fatte pur sempre di vapore acqueo. Invidio la loro perpetua trasformazione, la loro capacità di adattarsi a tutte le situazioni. Mi piace anche il rumore dei ruscelli montani». Riesce a cogliere la magia delle riflessioni della natura e delle costruzioni che si riflettono sulle liquide superfici di fiumi, laghi e mari.

**Il Friuli dalle montagne…**

I paesaggi friulani dalle montagne al mare sono i veri protagonisti dell'attività incisoria di Patriarca, costituendo un omaggio al Friuli. È partito da incisioni nette e definite nei particolari che, nei tardi anni Ottanta, suggeriscono una grazia quasi giapponese, poi con il passare del tempo il disegno netto ha lasciato spazio alle macchie di colore dell'acquatinta, agli interventi a cera molle che rendono la meraviglia indefinita della natura. Dalla realtà rappresentata, Patriarca giunge a raffigurare il sentimento che questa genera nel suo spirito, passando dalla visione netta e precisa alle suggestioni, alle corrispondenze emozionali.
Patriarca è partito dalle montagne raffigurando le Alpi Giulie a Coccau, a Valbruna, a Chiusaforte, anche se è convinto che le montagne più belle siano quelle di Forni di Sopra, quelle Dolomiti friulane tutelate dall'Unesco: di queste ha inciso due splendidi panorami del Cridola con la Forcella Scodavacca, e lo ha fatto a due lastre per intensificare le volumetrie delle rocce. In esse percepisce una forza che va verso "l'Artista Supremo". Le montagne

spingono alla contemplazione dell'eterno, diventano elementi di preghiera, quelle sopra Forni di Sopra sono « una vera poesia… il Cridola ha la forma di canne d'organo che fanno pensare a Dio».
Le incisioni del Montasio sono state eseguite con due lastre lavorate ad aerografo per ottenere l'effetto tridimensionale delle nuvole. «Sono andato sul posto, salendo lungo la strada lunga e stretta della valle di Dogna per scoprire l'inquadratura giusta con la luce giusta, quella del mese di luglio alle 16 di pomeriggio. Sono andato decine di volte per cercare la luce che volevo e ho applicato alle matrici ogni tecnica».
Gradualmente è sceso dai monti alla zona pedemontana raffigurando le chiesette votive, i castelli friulani, il panorama morenico intorno a Tricesimo. In queste serie ha sperimentato un originale formato di stampa ovale, che conferisce all'immagine un che di antico.
Nelle incisioni dedicate a Piazza Libertà e al Castello di Udine, Patriarca è riuscito a personalizzare le sue inquadrature, per cui della salita al castello colpisce l'ombra della bicicletta, che conferisce un tono domestico e contemporaneo al contesto monumentale.
Numerose sono anche le incisioni dei paesaggi tricesimani, dove annota con cura l'infittirsi dei boschi, i particolari in primo piano che cedono alla monumentalità dei monti dai canaloni evidenziati dalla neve, come si

*Riflessi sullo Stella*. Incisione calcografica, acquaforte - acquatinta e ceramolle su tre lastre matrici in ferro (mm 740x490), stampate a registro con torchio dall'autore su carta Amatruda, cm 100x70, con inchiostri Carbonnel.

può osservare nelle vedute di Laipacco.

**... alla magia dello Stella**

Nel Duemila ha scoperto la magia del Fiume Stella, definito «un riflesso del giardino dell'Eden». Rispetto al segno nitido del paesaggio sullo Stella con la chiesa di Titiano dei cavalieri teutonici, le ultime incisioni hanno una qualità più pittorica. Spiega infatti Patriarca «Adesso pongo forte attenzione allo sviluppo del segno, alla materialità del pigmento, alla diversificazione delle tecniche artistiche, dove non domina solo il segno grafico, ma soprattutto il colore e la sfumatura incrociata e poi sfuocata, nell'evanescenza di un panorama sognato o specchiato».

La suggestione di questo fiume di risorgiva, che percorre in lungo e in largo, gli ha dettato tre incisioni, che visualizzano le emozioni nate dai riflessi sull'acqua. Una ritrae la foce con i tipici bilancieri, una seconda studia le riflessioni degli alberi delle sponde, la terza entra nella magia di quelle riflessioni cogliendole dall'interno con un taglio particolarmente originale, a fior d'acqua dove la luce, o Dio, si nota al di là dell'intrico arboreo.

È lo stesso artista a raccontare così la genesi dell'opera: «L'incisione nasce da una profonda emozione. Lo Stella è un riflesso dei giardini dell'Eden, per me è la bellezza in assoluto. Lo percorro in barca, lo vivo in tutte le stagioni, qui vivo sensazioni stupende paragonabili a preghiere, atti mistici che mi fanno rivolgere direttamente, senza intermediari, alla mistica, al Creatore divino, dicendo grazie per avermi dato questa emozione, di poter trasformare il suo lavoro in preghiera. Solo lo Stella, fiume di risorgiva di portata immensa calma e tranquilla, mi ha dato la possibilità di trovare questa ispirazione. In novembre aveva piovuto tantissimo e il fiume aveva esondato nelle golene in prossimità di Villa Ottelio ad Ariis, sono andato nell'acqua alle 11 di mattina e il paesaggio si è rivelato, ho avuto l'impressione di esserci già stato e mi ha dato la sensazione del Paradiso qui in terra.

Mi sono innamorato dello Stella, odo la voce del silenzio, godo la calma, il rumore degli uccelli acquatici. Guardo nell'acqua il riflesso degli alberi nell'acqua, ogni tanto passa un cigno e sono felice».

Patriarca attraverso i suoi paesaggi vuole evidenziare i ritmi della natura, che sono quelli della vita, vuole ritrovarsi con Dio, fare arte diventa parte dall'emozione e arriva al cuore. «Io mi sento il tramite con cui rivelare il Divino insito nell'uomo, nel paesaggio e in ogni singola cosa».

L'artista, dunque, grazie alla capacità simbolico-evocativa, si sente delegato a rappresentare la trama della creazione, quella "scintilla divina" che esiste in ognuno di noi e con la quale dobbiamo rapportarci.

**Bibliografia**

*"Cadendo nel cielo..." Patriarca pastelli 2000 – 2002*, catalogo della mostra (San Giovanni al Natisone, Villa De Brandis 14 settembre – 6 ottobre 2002, Grafiche Sedran, San Vito al Tagliamento 2002.

*"Oso sognare..." R.G. Patriarca pastelli – oli 2001 – 2033*, catalogo della mostra (Abbazia di Sesto al Reghena, 7 – 29 giugno 2003), Grafiche Sedran, San Vito al Tagliamento 2007.

*Riccardo Giovanni Patriarca "1974 – 2007 oli, pastelli e incisioni"*, catalogo della mostra (Udine, Chiesa di San Antonio abate 20 ottobre – 4 novembre 2007), Provincia di Udine 2007.

*Tresesin ad Tricensimum*, a cura di E. Costantini, n.u. della Società Filologica Friulana, LXXXVIII Congresso Tricesimo, 2 ottobre 2011, SFF Udine 2011, pp. 786-789.

*Carte preziose. Grafiche della Collezione d'Arte della Fondazione CRUP* a cura di G. Bergamini e E. Di Martino, catalogo della mostra (Villa Manin di Passariano 19 novembre 2011 – 15 gennaio 2012), Triennale europea dell'Incisione, Udine 2011.

# Tecniche

**Maniera nera**
Secondo Patriarca è la «tecnica più difficile in assoluto e la meno praticata». Inventata nel 1642 da Ludwig von Siegen, consiste nel graffiare una lastra di rame con il rocker, passandola dall'alto al basso, da destra a sinistra, in diagonale fino a ottenere una superficie granulata in modo omogeneo. Non si usano gli acidi, solo la manualità, schiacciando le asperità. L'inchiostratura e la stampa fanno risaltare i mezzi toni e i bianchi. Permette di ottenere passaggi chiaroscurali adatti a riprodurre tavole anatomiche e pitture.

**Acquatinta**
Tecnica inventata nel sec. XVIII, si presta alla stampa a colori e agli effetti chiaroscurali. Si avvicina alla Maniera nera poiché realizza superfici inchiostrate e non linee. Bisogna lucidare la lastra a specchio, dove si cosparge bitume giudaico o altre sostanze resinose in polvere. La polvere è fatta aderire mediante il calore, ma lascia degli interstizi che sono intaccati dagli acidi durante la immersione nella morsura. La lastra si sottopone a diverse morsure coprendo prima le parti che saranno bianche e per ultime quelle scure. Finita l'azione degli acidi si pulisce la matrice, si inchiostra anche a più colori e si stampa.

**Acquatinta allo zucchero**
La matrice è disegnata con inchiostro di china diluito in soluzione acquosa di zucchero. Asciugato il disegno, la lastra è ricoperta di vernice e quindi immersa nell'acqua che gonfia lo zucchero. I granelli si staccano producendo un effetto simile a quello del bitume giudaico dell'acquatinta.

**Acquaforte**
L'incisione, nata in Germania tra fine Quattrocento e inizi Cinquecento, è una tecnica indiretta poiché è data dalla morsura chimica prodotta sul metallo da una soluzione di acido nitrico. La lastra metallica, detta matrice, si ricopre di una vernice trasparente su cui si disegna con uno strumento appuntito per scoprire il metallo. Durante la morsura la soluzione di acido nitrico corrode il metallo lungo le linee scoperte producendo i solchi. Dopo aver pulito la lastra, si inchiostra, si pulisce l'inchiostro in eccesso e si stampa. Il segno è morbido e pittorico.

**Puntasecca**
Tecnica incisoria in cavo, la matrice è incisa direttamente con una punta metallica dura e acuminata, che crea il solco inciso alzando ai bordi delle barbe metalliche, che trattengono l'inchiostro conferendo un caratteristico segno morbido e sfumato. La tecnica si presta a tirature limitate poiché il torchio stampando schiaccia le barbe.

**Cera molle**
La matrice è coperta con una vernice grassa fatta con cera, sego e resina, si sovrappone un foglio di carta rugosa o tessuto di lino. Si disegna con una matita appuntita, alla fine si toglie il foglio che asporta anche il grasso scoprendo il metallo, che viene sottoposto a morsura. Il segno è più sfumato rispetto all'acquaforte.

**Bulino**
Strumento d'acciaio dotato di una punta che asporta il metallo della matrice. Il termine si usa anche per indicare le stampe eseguite con questa tecnica rinascimentale inventata nel Quattrocento e usata dal Pollaiolo e dal Dürer.

**Aerografo**
Apparecchio che permette di applicare a spruzzo una vernicetta costituita da bitume e cera, diluita in acquaragia. Gli spruzzi coprono il fondo della matrice permettendo di ottenere i chiari e la vernice è stesa in modo uniforme e rapido.

Giosuè CHIARADIA

# L'uso tradizionale del mais

## Granella, canne, brattee, tutoli visti dal Friuli Occidentale

Due simpatici personaggi con polenta; lavoro in *scus* eseguito dalla maestra cartocciaia Graziella Sbuelz.

Il mais (*sorc turc / blave*) ha segnato gli ultimi quattro secoli di vita friulana: alimentazione (e pellagra!), economia, paesaggio, abitudini, ritmi di lavoro, insomma la quotidianità della nostra gente. Del mais, come del maiale, non si buttava via niente e se la polenta è ancora a tutti nota, rischiano di cadere nell'oblio gli usi che si facevano, e che marginalmente si fanno ancora, delle parti della pianta diverse dalla granella.
Tutte le parti della pianta del mais avevano, in effetti, una specifica destinazione che qui presentiamo come riultato delle nostre indagini che si sono svolte soprattutto nel Friuli Occidentale, ma, evidentemente, gli stessi usi e le stesse pratiche erano usuali in tutta la nostra Regione.

Parte della granella di mais, spesso il *cincuantin*, era destinata al pollame. Archivio Egidio Tessaro, Buja.

**La granella**

a) Serviva, e serve, cruda, per *dâ di mangjâ a lis bestis*, soprattutto agli animali da cortile, il pollame, che ne è particolarmente ghiotto.
b) Era elemento costitutivo del *paston* lesso che si dava al

maiale nella fase finale dell'ingrasso per ottenere quell'abbondante produzione di lardo che era discriminante - per la sua preziosità - per stabilire se il suino *l'era 'na bela bestia* e se era stato allevato con amore dalla *parona de casa*. Ancora oggi il mais è ben presente nell'allevamento suino.

c) Veniva utilizzata in autunno per ingrassare i *oc / ôcs*: a partire da ottobre la loro libertà veniva molto limitata, non si portavano più da 4 a 8 ore al dì *a passon* nei luoghi incolti, come s'era fatto da maggio fin allora, si custodivano al chiuso, entro recinti o in stie o in gabbie, talvolta perfino al buio, per facilitare in ogni modo l'aumento del loro peso in carne e in grasso. Ciò si otteneva ingozzando le bestie con mezzo chilo di mais al giorno per 40 giorni, attraverso un imbuto (*piria / plera*) dotato internamente di una spirale girevole di fil di ferro. Lo scopo - che giustificava l'alimentazione forzata - era soprattutto quello di aumentare il grasso dell'oca, prezioso sostituto del burro sia come condimento, sia come conservatore della carne cotta dell'oca stessa per i mesi estivi: d'estate, infatti, finita con i grandi lavori primaverili la riserva creata dal maiale, diventava utilissima quella rappresentata dai conigli, dai polli, ma soprattutto dalle oche.
La conservazione della carne dell'oca - di cui s'è occupata a suo tempo F. Tonello Spagnolo - poteva avvenire con diversi sistemi: a parte il fegato e il sangue, che dovevano comunque essere consumati subito per la loro estrema deperibilità, la carne poteva essere cotta a metà e quindi messa nel grasso (in precedenza fuso a fuoco lento) in recipienti di terracotta o di vetro; poteva essere affumicata (petto e cosce) per una settimana e poi messa nel grasso come sopra; poteva essere messa per una settimana in sale e poi appesa (come si faceva con gli ossi di maiale) o conservata nel grasso come sopra; poteva, infine, essere macinata e insaccata nella pelle stessa dell'oca per ottenere insaccati da consumare sia cotti che crudi.

L'oca era una presenza costante nel paesaggio friulano. Si nutriva fondamentalmente al pascolo (*lâ a passon cui ôcs*) ma il suo "finissaggio" avveniva grazie al mais. Fotografia di Gianenrico Vendramin (Archivio CRAF, Spilimbergo).

d) Il mais - in pannocchia o in granella - era parte delle questue che il sagrestano faceva nel tardo autunno, in coincidenza con le feste dei Santi, dei Morti e di San Martino, lontano ricordo delle decime dei raccolti che la comunità versava alla parrocchia, sia come costo di un rapporto sociale da rinsaldare, sia come gesto propiziatorio per le anime dei defunti. Ma il rapporto tra la *biava* e la festa dei Morti aveva nel passato aspetti e significati molto più ampi di quanto oggi si possa pensare: il sacchetto di mais che i bambini di San Vito al Tagliamento portavano all'altare durante la messa il giorno dei Santi, o il sacchetto di pannocchie che nella zona di Aviano si deponeva talvolta sulle tombe per il sagrestano, o le questue e le distribuzioni di pannocchia o *biava* o farina che si facevano più o meno in tutto il Friuli occidentale come altrove, stanno a dire che il mais - come la castagna, la

fava, il fagiolo - era un prodotto della terra di cui andava detto grazie ai Morti.

e) I chicchi avevano anche un'importanza alimentare di cui ora si sta perdendo il ricordo. Ad esempio in Carnia i chicchi abbrustoliti (*sarturcs*, *sorc brustulât*) venivano sgranocchiati dai bambini per merenda, anche a scuola; oppure venivano arrostiti *int' a farsore*, ridotti in poltiglia (*pistùm*) nella *pilote* (una specie di mortaio) con il *fiar da pilote* (pestello), mescolati infine a zucchero e pere cotte. A Erto si mangiava la *menestra de sorc pesté*, fatta cucinando in acqua fagioli, qualche osso di maiale affumicato, qualche verdura a piacere e soprattutto chicchi di mais pestati con il *pilot* (pestello) nella *pila* di pietra. A Claut i chicchi di mais servono nella preparazione del *pastith* o *pestith* (una specie di *brovade* esclusiva della Val Cellina) per togliere acidità alle rape conservate. Nello Spilimberghese si mangiava *blava cueta*, cioè la pannocchia bollita in acqua salata e consumata calda; e durante la veglia dei Santi, o meglio dei Morti, si distribuivano chicchi di mais tenuti a lungo in ammollo e poi bolliti in un po' di acqua salata. E una bella manciata di chicchi di mais si unisce ai fagioli e all'orzo, alle patate e al lardo nella preparazione di *papazoi* della Bassa friulana. Ma ormai le giovani generazioni conosono soltanto quello che con americanismo entrato in Italia poco prima del 1960 si chiama *pop-corn*, e che in Friuli conosceva, con una commovente ricchezza terminologica, una ventina di tipi lessicali diversi come *bafes di blava, confets / confetis / confetes, falopes / falopis, floris, fritules / fritulis, garniei brustulâts, garofoi, moneghe, nuvice / nuviças / nuvices / nuviçs, paneth / panet / pagnut, perle di sorc, puareth / puarets, siore / siores / sioras / sioros, sclopets / sclopetis / sclopetes, scioche, sorc (o sarturc) brustulît / cuert / crustît / rustît, sgnocole, scrocolete, tofes*... La preparazione, si sa, è estremamente facile: acquistato del mais apposito (*marano, merano, biaveta*), lo si riversa in un tegame in cui s'è scaldato un po' di olio, si incoperchia, si aspetta che i chicchi scoppino, si sala un po' il tutto e si mangia a piacere.

*Panolis rustidis* a Lubiana; agosto 2010.

**La farina**

La parte principale del raccolto, naturalmente, era destinata alla macinazione in qualcuno delle centinaia di molini sparsi in tutto il Friuli Occidentale, terra di vivaci torrenti di montagna, di decine di rogge dedotte dall'uomo nell'alta pianura, di risorgive al centro, di fossatelli e fossati e fiumi nella Bassa. Se Claut - che non era certo un comune fondato sulla maiscoltura - contava ben quattro molini tra Cellino e Lesis, è facile intuire quale dovesse essere la realtà dei paesi di pianura, specie della bassa ricca di pannocchie e di bocche da polenta.

Il loro numero cominciò a diminuire solo tra il XIX e il XX secolo, soprattutto grazie alla diffusione dell'energia elettrica: in un primo tempo furono proprio i molini a proporsi come "officine idroelettriche", magari solo nelle ore notturne, come fecero - tanto per citare qualche esempio - Pietro Redivo nel suo molino a Roveredo in Piano, Giovanni Mongiat a Chievolis, Angelo Brun Sep in Val Muiè, Domenico Zatti a Tramonti di Sopra, e via dicendo. Poi, però, il trionfo del pane e, insieme, la necessità di passare dalle vecchie mole di pietra ai cilindri, e di trasformare i piccoli laboratori artigiani imperniati sulla storica figura del mugnaio in aziende industriali e commerciali sempre più grandi, cancellò la stragrande maggioranza dei vecchi molini con tutto il loro grumo di bianche memorie (un esempio sbalorditivo: dei 180 molini che la Carnia aveva

nel secolo XVIII restano ben poche tracce: il molino di Baûs di Ovaro, quello di Comeglians, quel gioiello che è il *Mulin dal Flec* a Illegio...). Un tempo - fino alla metà del XX secolo - a partire da San Martino si andava a molino due o tre volte al mese, secondo il numero delle bocche da sfamare in casa, con circa mezzo quintale o più di granella sul carro tirato dall'asino o dalla mucca, su un carretto a due ruote tirato a mano, con la gerla, con la carriola, o, dopo l'ultima guerra, in bicicletta da donna (con il sacco sistemato sopra i pedali, sicché al massimo si poteva montare pericolosamente in sella solo in discesa). Se il molino era lontano - e succedeva sempre più spesso - diverse famiglie utilizzavano un solo carro, più per i sacchi che per le persone.
Al molino si attendeva pazientemente il proprio turno - e l'attesa poteva anche essere lunga, comunque ripagata da una circolazione di idee, di novità, di pettegolezzi e da un travaso di esperienze altrove difficilmente immaginabili - ma si era (quasi) sicuri che la farina che ne sarebbe uscita era quella della propria *biava*; e inoltre il peso della farina più quello della semola raccolta in un sacchetto a parte, corrispondeva sempre al peso iniziale del proprio mais, meno una piccola percentuale (1%, o al massimo 2%) che in qualche molino (come quello di Praturlone) si considerava perduta in polvere o altro durante la macinazione. Il pagamento avveniva di solito in denaro, almeno nel XX secolo: solo pochi lasciavano a compenso una parte percentuale del mais consegnato alla macinazione, detta *moldura / moldure*, secondo un sistema certamente molto antico. Tale percentuale da lasciare al *muliner / mulinâr* poteva variare parecchio da molino a molino: nel Canevese pare fosse intorno al 3%; a Claut era di una *minela* (750 grammi) su ogni *quarta* (15 chili), pari a un 5%, con l'obbligo per il mugnaio d'andarsi a prelevare la *blave* e di riconsegnare la farina e la *semula* per le case; più cari i mugnai di Verzegnis che trattenevano uno *schif* (0,68 litri) di farina per ogni *pesenâl* (circa 12 litri) e quindi una percentuale del 5,6%. Per questo la figura del mugnaio - cui non si mancava mai di rispetto, per la rilevanza del suo lavoro che era assolutamente indispensabile - era guardata con un certo sospetto: un po' perchè il suo profitto non conosceva il condizionamento delle vicende meteorologiche (*Sul cjamp dal mulinâr nol tampieste mai* dicono in Carnia), un po' per quella percentuale prelevata che sapeva di furto impunito (*A cambiar muliner se cambia ladro* si dice nel vicino Veneto).
La sua rilevanza nel panorama antropologico era tale che il molino era - e in piccola parte è - presente in tante ninnenanne e filastrocche raccolte da Elvia e Renato Appi e altri nel Friuli Occidentale. Per fare un esempio:
*Nina nana bon pipin*
*fai la nana fantulin*
*che la mama a va a mulin...*
e toccava spesso alla mamma, perchè nelle ninnenanne il papà e i nonni erano di solito *a seâ* e a *restelâ* (o al *marcà* se erano fortunati). Oppure:
*Eri eri a mulin*
*cun doi stai di sarasin*
*un di mei e un di sorc...*
laddove il riferimento al grano saraceno e al miglio rinvia a un'economia di alcuni secoli fa.

La *palota* era uno strumento che si trovava in ogni famiglia per movimentare le farine (Fotografia di Ulderica Da Pozzo).

Una volta a casa, la farina si conservava in un mobile speciale detto *panara / panera / panarie*, una credenza che solitamente nella parte inferiore (apribile sul davanti, a due ante) custodiva l'olio, lo zucchero, il sale, i pochi piatti che servivano alla povera mensa di una volta; nella parte superiore (apribile dal di sopra, a mezzo d'un piano ribaltabile) custodiva la farina di mais, assieme all'apposita mestola (*palota / palote* nell'area friulanofona, *sessola* in quella venetofona).

La farina serviva a molti usi:

a) La sua destinazione primaria era naturalmente la polenta quotidiana, di cui si tratta in altra parte di questo fascicolo.

b) Era essenziale per l'alimentazione animale: agli uccellini in gabbia si dava un po' di farina; ochette, anatroccoli, pulcini di gallina o di tacchino si nutrivano con una semplice polentina di farina e acqua, al più con l'aggiunta di radicchio tritato; le oche da ingrasso venivano talora nutrite durante l'ultimo mese con un *rodul di polenta*, tagliato a gnocchi detti *macaron*, da spingere anche con le dita nel gozzo (*macaronâ lis aucis*, si chiamava a Spilimbergo l'operazione); anche il maiale cresceva a vista d'occhio con il *paston* di farina, patate, *semola*, *remui* (il cruschello, residuo della macinazione del frumento), *crostis di polenta* e altro; e infine le mucche, appena prima o dopo il parto, ricevevano un *beveron* energetico a base di acqua tiepida, farina, crusca e poco altro.

c) La farina di mais, sola o mista ad altra farina (di frumento o di segala) serviva - e in parte ancora serve - per la confezione di certi dolci e di un pane speciale. Il dolce più famoso prodotto con la farina di mais, soprattutto nel Friuli Occidentale e nel vicino Trevisano, è la *pintha / pinsa / pinse* epifanica che, in origine, era essenzialmente una specie di polenta dolcificata con zucca lessa e fichi secchi a pezzi grossolani, e aromatizzata con semi di finocchio e/o una buccia di limone grattugiata. Ma non è certamente tutto: ad esempio in Carnia (Comegliàns) con la farina di mais, soprattutto cinquantino, si preparavano certi biscotti; ed era molto diffuso un pane speciale per il giorno dei Morti o per Capodanno (San Martino al Tagliamento) o il primo giorno di Quaresima (Spilimbergo) o per altre ricorrenze particolari: esso si chiamava variamente *pan dai muarts* (Verzegnis), *pan de sincuantin* (zona di Pordenone e di Aviano), *pan di cincuanten* (Tricesimo), *pagnuc di sorc cincuantin* (Maniago), *pan di cogna* (San Martino al Tagliamento), *pan di surturc* (Vivaro), e altrove nel Friuli Occidentale *pan piccolo, pan di cjase, pan misto, pan de siala, pan de sarturc / saturc / soturc, pan dei morti*, ecc. La sua distribuzione - soprattutto per la festa dei Morti - serviva a placare le inquiete ombre dei defunti, a pagare qualche debito morale verso di loro, a rinsaldare il legame del nucleo sociale (si veda la polenta che veniva distribuita a tutti ad Alesso). Ma anche il pane normale poteva un tempo contenere una percentuale di farina di mais: secondo Diogene Penzi nelle vecchie ricette friulane per il pane, la farina di mais figurava in proporzione fra i 2/4 e i 3/4 accanto alle farine di frumento, segala e *sarasin*. Ma c'era di peggio: nel 1826 il relatore d'un censimento catastale delle valli del Torre scriveva che" Quei soli che sono incaricati dei lavori più faticosi e pesanti vengono muniti colla scorta della cosiddetta focaccia, la quale è un composto di farina di granoturco con acqua e sale, cotta sotto le ceneri", e aggiungeva che in questo modo si otteneva un pane durissimo e indigeribile, ma che sfamava a lungo (anche perchè - aggiungiamo oggi noi - non avevano altro da mangiare).

**La crusca**

La crusca (*semola / semula / semule*) era ed è il prodotto di scarto derivante dalla macinazione del mais, ma era ed è prodotto tutt'altro che vile. Già accennando all'uso della farina nel campo dell'allevamento animale domestico, s'è detto più volte della presenza di crusca bollita nel *paston* delle galline, dei tacchini, del maiale, ecc., oltre che

nel *bevaron* tonico dei bovini. Ma se ne facevano anche altri usi: ad esempio, i materassini assorbi-pipì dei bambini erano solitamente imbottiti di crusca, e così i rozzi ed elementari giocattoli d'un tempo, prima del dilagare della plastica. Ed anche oggi, oltre ad essere consumata come fibra nobile per la regolazione dell'intestino, entra, macinata, nella confezione di tanti prodotti alimentari e nell'industria dolciaria.

**Le canne**

Il termine locale per indicare lo stelo del mais è *cana / cjane* o *gamba / gjamba / gjambe*, rispettivamente nell'area venetofona, nella fascia di transizione, nell'area friulanofona; meno usato, ed esclusivamente nella parte settentrionale della provincia, il termine *sorgjâl / soreâl* (ma *sorgei* a Cimolais). Tagliate in novembre con l'apposito *sarlet* o *roncola* o *curtissa* o *sesola / sesula / sesule de blave*, le canne venivano legate con rami flessibili di salice o di gelso o di altra pianta in mannelli (*manolin* nel Friuli Occidentale liventino, *manei* nella zona di Pordenone, *spacadiç* a Meduno, *sbalz* in Carnia, *balets* nel Friuli Centrale, ecc.) che, messi assieme opportunamente, formavano la *meda / mede* (il termine è assai diffuso, da Caneva a Valvasone, da Morsano a Ovaro, ma ci sono anche altri termini come *mussa* a Maniagolibero, *tamossa / tamosse* qua e là lungo il Tagliamento, *staip* nella zona di Pinzano, *cagòl* in Val Tramontina, *tassa* o *grun* o *mion* nella parte occidentale della provincia, *cjape di soreâl* nel Tarcentino, ecc.

Si caricano le canne del mais. In buona parte del Friuli sono dette *sorgjâl / soreâl*, parola che ha come base *sorc*, il nome del cereale estivo, ora meglio noto come *soròs* da *sorc ros*, che era molto diffuso prima dell'arrivo del mais. Quest'ultimo ha preso il sopravvento grazie alle maggiori produzioni e, soprattutto, grazie alle migliori caratteristiche nutritive ed organolettiche dei prodotti che se ne ricavano, in particolare la polenta. Lo scarso gradimento del sorgo (*soròs*) ha ispirato persino componimenti poetici, ma la sua rusticità e la maggior tolleranza alla siccità rispetto al mais ne hanno reso conveniente la coltivazione fino all'Ottocento, mentre nel Novecento, almeno per tutta la prima metà, se ne coltivavano le varietà adatte a fare scope. In alcuni luoghi si chiama ora *sorc* il mais, ma è da ritenersi una forma abbreviata di *sorc turc*, nome che corrisponde all'italiano 'grano turco'. La fotografia è di Gianenrico Vendramin (Archivio CRAF, Spilimbergo).

Di esse, una piccola parte serviva per proteggere efficacemente le verdure dell'orto dal gelo (radicchio, prezzemolo, sedano, verze, carote); un'altra parte veniva sacrificata - un po' a malincuore - per la preparazione del falò del 5 gennaio; la gran parte, però, era destinata ad essere buttata a mannelli nella greppia per l'alimentazione invernale dei bovini, che con la forte lingua erano in grado di ripulire le canne d'ogni foglia. A questo punto esse potevano avere destini diversi: quelle più regolari servivano a rinnovare il recinto (*palada / palade*) degli orti e dei pollai, o a rifare le pareti di certi servizi igienici necessariamente all'aperto, combinati con la concimaia (*condoto / condot*); ma la maggioranza serviva a rinnovare la lettiera delle bestie della stalla (*sternir* a Lugugnana, *starnir* a Caneva, *guviarnâ* nell'area friulanofona).
A tale scopo c'era in ogni stalla un ceppo (*thoca / thoc / çoc)* sul quale con il pennato (*cortelatha, massanc*) si tagliavano le canne a pezzi regolari di 20-30 cm (*canioi, scjanusse / scjanussis*) da mescolare alle foglie secche o alla paglia e che, a tempo debito, finivano a macerare nella concimaia per concimare il campo da arare.
Ma non bastava: i pezzi migliori di

canna venivano messi da parte dai nonni per fare giocattoli (che fino a metà del XX secolo era semplicemente assurdo comprare) per i nipotini: cavallucci (*cjavaluts*), roste, violini, soldatini, eliche, barchette (a vela o a remi, a scelta), statuine del presepio, seggioline, ombrellini (*ombrenutis*), bamboline e via dicendo, uscivano dalle abili mani e dalle *britole / britulis* dei vecchi per la gioia - comunque incontentabile - dei bambini durante le *file* serali.
Solo eccezionalmente, da parte di chi era veramente a corto di legna, le canne potevano essere usate come combustibile: solo se c'era bisogno di una fiammata rapida e alta, come per la cottura della polenta a giusta temperatura, o per scaldare l'acqua della *lissia*, o quella necessaria a spellare il maiale.

**I cartocci**
Il cartoccio del mais viene denominato nel Friuli Occidentale in parecchi modi, riconducibili ad almeno cinque tipi lessicali principali:

a) in tutta la parte sud-ovest della provincia, da Aviano e Caneva a Chions, Pravisdomini, Morsano, si usa la serie *scartoth / scartotha / scartothe / scartos / scartossi / scartosse*, termine reperibile anche nel vicino Trevigiano, oltre che in Val Cellina, in Val Cosa, in Val d'Arzino (*scartoç / scartôs*) e in tutto il Friuli udinese dalla Carnia a Monfalcone;
b) nella parte centrale della provincia, da Fanna a Roveredo, a Valvasone e San Vito al Tagliamento, si usa il tipo *sclofa / sclofe / sclofes / sclofis / sçofes / sçofole / sçefole / sclufulis*;
c) la Bassa, da Morsano e Cordovado al Portogruarese (Lugugnana) utilizza il tipo *scarabossa / scarabosse*;
d) la Val Cellina, oltre al tipo *scartoth* ampiamente presente, usa tipi lessicali come *fuiola* (Erto) e *fuoie de panoa* (Cimolais), che si collegano - attraverso il tipo *sfueis* della Val Tramontina - alle *fueas di panolas* di Verzegnis e agli *sfueats* di Tarcento;
e) da Meduno alla Val Tramontina è stato attestato un tipo lessicale come *govules* (Chievolis) / *govali* (Navarons) / *govuli* (Meduno);
f) ci sono, infine, termini strettamente locali come *piliça* (Maniagolibero) e *sfauria / sflauria* (Montereale).

Per quanto riguarda la destinazione, anche il cartoccio serviva comunemente all'alimentazione invernale dei bovini. Solo le foglie migliori, più leggere e bianche, ben essiccate al sole, servivano a formare o a rinnovare il contenuto del materasso di una volta, chiamato con termine diffusissimo *paion* (*paiariç* a Meduno), il saccone alto e rumoroso sul quale dormiva un tempo gran parte della gente, almeno fino all'inizio del XX secolo e oltre, in qualche caso fino alla metà del secolo. Era fatto con una tela ruvida e forte (*tela di pedâl* è detta in Val Colvera), a righe bianche e rosse, più spesso bianche e turchine, con un'apertura laterale per poter riassettare l'interno

Reana del Rojale fu la capitale friulana del cartoccio. Ora solo poche donne sanno ancora intrecciare con maestria lo *scus*, ma questa forma di artigianato sopravvive, e per giunta tra i giovani, grazie al "Laboratorio Cartoccio" attivato dal 2003 presso la locale Scuola secondaria di primo grado. Qui per un quadrimestre la signora Gabriella Sbuelz insegna ai ragazzi i segreti di questo antico mestiere che presuppone una buona abilità manuale. Molti alunni hanno ancora nelle loro case testimonianze di quest'artigianato e, provando a costruire "dal vero" gli oggetti, possono capire meglio il territorio in cui vivono. In autunno, da alcuni anni, un agriturismo della zona organizza una raccolta di *scus* aperta a bambini e famiglie, sempre per tenere viva la memoria dei vari processi necessari per arrivare al prodotto finito. Nelle immagini vediamo la signora Gabriella Sbuelz che intreccia *scus* su una sagoma per preparare una sporta e, a destra, il risultato (Scuola secondaria di Reana, marzo 2012). A Reana merita una visita la Mostra permanente del Cartoccio e del Vimine, testimonianza di una tradizione e di un'economia che traeva linfa dalle cose più povere.

e magari nascondervi qualcosa (*sconder i schei 'nte 'l paion* è rimasto come sinonimo di risparmio). Rumorosità a parte - problema non trascurabile, soprattutto per giovani coppie di sposi - pare ci si dormisse benissimo; e comunque non c'era altro (*'ndar a paion* era sinonimo di andare a dormire). Il *paion* si portava in dote - qua era dovere dello sposo, là della sposa, secondo i paesi - come il *casson* o la *cassela* in noce, e lo si sistemava su un pianale di tavole sorretto da due cavalletti, tra due acquasantiere munite d'un ramo d'olivo e due candele della Ceriola. L'importanza degli *scartos* per fare il materasso era tale che le donne dei paesi dove il mais non c'era, come quelle di Castelnovo, dovevano scendere in pianura a comperarli. E non erano le sole destinazioni dei cartocci. Nel corso degli ultimi due secoli, soprattutto del XX, è andato diffondendosi l'artigianato del cartoccio, anche se nel Friuli Occidentale esso non raggiunse livelli paragonabili a quelli del Friuli Centrale, dove Reana del Rojale era la capitale d'un piccolo impero che tra il 1930 e il 1980 esportava in Italia e in Europa una notevole quantità e varietà di prodotti ottenuti dalla lavorazione del cartoccio, con ben 400 articoli diversi, soprattutto dopo che nel Natale 1964 don Marco Fabrizio fondò la Cooperativa Cartocciai del Rojale e della Val Torre con circa 120 soci, per lo più donne: cappelli, suole per ciabatte e sandali, borse e sporte, panieri e cestini, fiori e giocattoli, sottopentole e sottobicchieri, bambole e statuine per il presepio. Un giovanissimo poeta di Roveredo in Piano, concorrente dell'edizione 1994 della "Gerla d'Argento" della Propordenone, M. Pizzioli, così ha ricordato questo artigianato tipicamente femminile in una lirica dal titolo *Sclofes*:

*Si diffonde*
*la luce*
*che diverrà giorno*
*tra le mani delle donne*
*che intrecciano*
*memorie friulane*
*e ne fanno bambole*
*di vivo colore.*

Una *pipine* di cartoccio, artistico risultato ottenuto con una materia prima assai povera.

Un uso curioso, infine, merita almeno un ricordo: durante l'ultima guerra, e anche dopo, con le foglie del cartoccio più bianche e sottili, ci si arrangiava a fare cartine da sigarette, alla faccia del monopolio di stato.

**I tutoli**

Anche il tutolo è indicato nel Friuli Occidentale con una curiosa varietà di tipi lessicali:

a) nella parte più occidentale, nel Canevese, si usa il termine *mocol* (pl. *mocui*), forse parente del *monol* di Cimolais e certo del *mucul* presente nel Friuli Centrale (es. a Tarcento e a Nimis);
b) il tipo *botol / botul* (pl. *botoi / botui*), assai diffuso nel vicino Veneto opitergino, è presente a Sacile, Fontanafredda, Pordenone ma anche nell'alta Val Cellina (Claut);
c) ancora nella parte occidentale della provincia è diffuso il tipo *muthol / mussol / mussul* (pl. *muthoi / mussoi / mussui*) presente anche nel vicino Veneto trevisano, nella bassa pianura tra Cavolano, Porcia, Pordenone, Chions, ma anche lungo il Pedemonte (*muthal* ad Aviano, Budoia, Palse, Cavolano; *mussul* a Montereale);
d) nella parte centro-orientale della provincia, da Azzano, San Quirino, Maniago, a tutta la fascia tilaventina da Spilimbergo a Morsano e nel Portogruarese, è diffuso il tipo *scjatùs*, con varianti che vanno dallo *scjatusoul* del Pedemonte maniaghese e spilimberghese allo *scjatussol* di San Vito, Morsano, Cordovado;
e) tra Vivaro e Sequals, nell'alta pianura dei magredi, si usa il tipo *scjanisol*;
f) nelle Valli del Colvera, del Meduna e dell'Arzino si usa il termine *panoglat*, ben presente

Il tutolo del mais gode in Friuli di un ampio florilegio lessicale. Ai nomi riportati nel testo qui aggiungiamo alcuni che hanno una certa diffusione nel Friuli Centrale: *coròndul* (ad es. a Pradamano e Buttrio), *curùbul / carùbul* (ad. es. a Cividale, Remanzacco, Pantianicco, Povoletto, Mortegliano, Torreano), *çuncùi* (ad es. a Tricesimo, Artegna, Bertiolo, Pagnacco).

anche nell'alto Udinese e in Carnia, che serve anche a indicare la pannocchia imperfetta;

g) tipi lessicali con ambiti di diffusione molto ristretti sono lo *struf* di Mezzomonte di Polcenigo, lo *scol* (pl. *scoi*) di Valvasone, il *cigon* di Maniagolibero (che indica anche la pannocchia imperfetta), nonché le forme *strassol / strissol* del basso Tagliamento da Morsano a Giussago e Lugugnana.

Per quanto riguarda la destinazione dei tutoli, essi potevano essere usati - previa bollitura - per l'alimentazione animale; se ne potevano ricavare morbidi manici per arnesi della piccola officina di casa; ma erano, e sono tuttora, uno dei migliori combustibili per fare le braci (*bronthe / bronse / boris*) ideali per le braciolate estive.

Barbe di mais.

**Le barbe**

Le barbe - denominate *cavele / çavele* nella parte sud-occidentale della provincia, *sedha /seda / sede* o più spesso *cavei / caviei / çaviei* in tutto il resto del Friuli Occidentale - rappresentavano un piccolo problema in un mondo che giustamente voleva utilizzare tutto ciò che il lavoro umano produceva: essendo esse talora di non trascurabile bellezza e varietà cromatica, alcuni le mettevano da parte per le maschere di Carnevale; altri, durante l'ultima guerra, le essiccavano e le fumavano; fatte bollire, se ne ricavava un decotto, per alcuni antiasmatico (Caneva), per altri diuretico (Maniago), costituendo l'unico esempio di utilizzo del mais a scopo medicamentoso in tutta la farmacopea popolare.

**Le stoppie**

L'aguzzo pericoloso piede della canna di mais rimasto sul campo si chiamava in diversi modi nel Friuli Occidentale:

a) nell'area liventina da Caneva a Pasiano lo si chiamava e chiama *sçat / sçaton*, un tipo lessicale che procedendo verso est diventa *sçatùth / sçatùs* tra Polcenigo, Budoia, Fontanafredda, Pordenone; *scjatòc / scjatusson / scjaton* nel Pedemonte maniaghese; *sciaton* a Claut;

b) l'ambito spilimberghese, da Sequals a Spilimbergo a Valvasone, preferisce il tipo *clari / sclari / clares / claris*;

c) nel Sanvitese si chiama *stronc*;

d) lungo il basso Tagliamento il termine preferito è *stec* (come nella Bassa udinese) o *stecaron*;

e) altri tipi lessicali legati ad ambiti più ristretti sono *astòn* a Erto, *sçaràth* a Cimolais (ma *sçaràs* si trova anche nel Portogruarese), *thoc / çoc / çoca* a Claut e in Val Tramontina (ma anche a nord di Udine), *sionc* a Claut, *gioncli* a Meduno, *brassôl* a Trasaghis.

Non si sapeva proprio che cosa

farne: era un po' come la cistifellea del maiale. Talvolta i più poveri li cavavano per farne combustibile, magro da far freddo. Ma di solito, in primavera, intorno a San Giuseppe o a Pasqua, quando la terra cominciava con il disgelo a *'ndar in amor*, si estirpavano con l'erpice e, lasciati essiccare una settimana sul bordo del campo, si bruciavano mentre si preparava il terreno per la nuova aratura: quel piccolo focherello fumoso sulla *testada* alimentava le speranze della nuova semina, come la morte che sa anche dire parole di vita.

**Bibliografia essenziale**

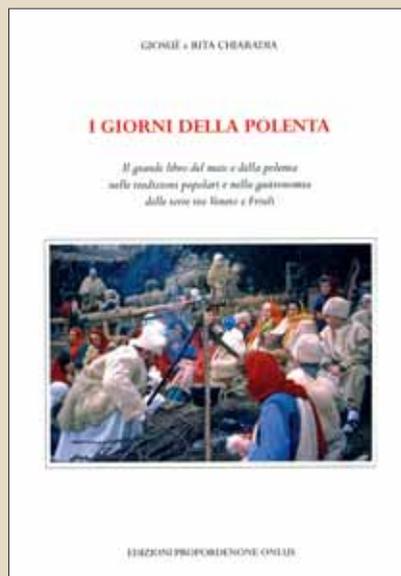
Chiaradia Giosuè, *Sgarbar panoce - Per una storia della polenta nel Canevese*, in Gian Paolo Gri (a cura di), *Caneva*, Società filologica friulana, Udine, 1997.

Chiaradia Giosuè, Chiaradia Rita, *I giorni della polenta*, Edizioni Propordenone, Pordenone, 2005.

# I giorni della polenta

Il mais ha segnato la storia alimentare, economica e sociale del Friuli negli ultimi quattro secoli, eppure non se ne è scritto molto. Qui ricordiamo due pubblicazioni ormai di difficile reperibilità: *Il mais nel Friuli Venezia Giulia* di Mario Castagnaviz (ed. La Nuova Base, 1984) e *Polenta di qualità in Friuli* di vari autori (ed. Chiandetti, senza data, ma probabilmente 1987). Il libro più completo e in cui si sono approfonditi come meglio non si poteva tutti gli aspetti legati al mais (linguistici, agronomici, folcloristici, gastronomici, ecc.) è sicuramente *I giorni della polenta* scritto da Giosuè e Rita Chiaradia. In esso si fa riferimento soprattutto al Friuli Occidentale, ma i contenuti si possono estendere al Friuli intero.

Giosuè Chiaradia è uno studioso le cui ricerche si inseriscono nel solco tracciato da Andreina Ciceri ma, privilegiando sempre il Friuli Occidentale, egli si è maggiormente dedicato alla cultura materiale, anche quella ritenuta più "spicciola", con puntiglio da antropologo e da linguista (sulla polenta, ad esempio, non vi è proprio nulla di trascurato).

I suoi libri e i suoi articoli, spesso corposi, ma scritti sempre in modo accattivante, sono poco noti sulla sinistra del Tagliamento, ed è un vero peccato perchè sono di lettura assai godibile e, senza fisime teoriche, ci presentano la quotidianità di un passato che è durato secoli, ma che è finito solo alcuni anni fa, tanto che molti lettori si possono riconoscere in queste limpide pagine. Gli scritti di Giosuè Chiaradia sono un sapiente distillato delle ricerche compiute "sul campo" per almeno un quarantennio, da Erto a Brugnera, da Spilimbergo ad Aviano, da Sacile alla Val d'Arzino, inchieste e interviste sono state svolte in tutto il Friuli Occidentale, con incursioni in Carnia e nel Friuli Centrale. Su *Tiere furlane* n. 7 del 2010 abbiamo brevemente presentato il libro *I giorni delle luganeghe - Il maiale nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Occidentale*; qui non possiamo non ricordare *I giorni della renga - La Quaresima nelle tradizioni popolari e nella gastronomia del Friuli Occidentale*, uscito nel 2000 e *I giorni delle streghe - Mitologia popolare del Friuli Occidentale* uscito nel 2010. Tutti questi libri sono editi dalla Associazione Propordenone e vanno ascritti tra i tanti meriti dell'Associazione medesima.

A questa chiediamo una ristampa de *I giorni della polenta*, pubblicazione ormai esaurita, e che meriterebbe di essere presentata e fatta conoscere in tutto il Friuli. Il suo valore intrinseco ne fa un esempio, quasi un modello, di come si possa fare ricerca sul campo con scopi non solo scientifici, ma anche pratici: le tradizioni gastronomiche descritte dal Chiaradia non saranno solo appannaggio delle biblioteche, ma di tutti quelli che vorranno riappropriarsene cimentandosi con la *cjalderie*.

Giosuè CHIARADIA

# Polente furlane

## Variazioni sul tema con particolare riguardo al Friuli Occidentale

Nella polenta, in questo cibo così elementare, stanno riposti millenni di sacrifici e di speranze di tanta parte dell'umanità: se, infatti, l'uso della polenta di mais è recente (qui in Friuli ha poco meno di quattro secoli), polente di qualche tipo se ne sono sempre fatte da almeno due o tremila anni. Basta quest'accenno, assieme all'ovvia considerazione che se siamo al mondo lo dobbiamo tutti in buona parte alla polenta, per farcene parlare sempre con il massimo rispetto: perché non era *un* cibo, era *il* cibo, cioè la vita.
E la propria porzione di vita bisognava sapersela difendere fin da piccoli:

*Cuant ch'a è la polenta piçula*
*tenti la to feta in man!*

**Preparazione e strumenti**
La tecnica di preparazione, dal punto di vista gastronomico, è rimasta più o meno quella di un tempo, quando ogni donna era in un certo senso geneticamente in grado di preparare la polenta alla perfezione, da momento che questo era il suo compito sacrosanto, almeno una volta al giorno, per lo più sul far della sera, come avevano fatto per tutta la vita sua madre e sua nonna: la polenta serale, infatti, serviva ad assicurare, oltre alla cena, anche la colazione del mattino successivo. Ed era sentito come un dovere così normale e universale, che *no saver far gnanca la polenta* era uno dei più severi giudizi di condanna di una comunità nei confronti di una giovane sposa; e che nelle filastrocche anche le regine

▲
*Il fum da la polenta*; in realtà un profumo che ogni sera si spandeva in tutte le strade del paese (fotografia di Ulderica Da Pozzo).

dovevano mettere su paiolo, come in quella raccolta da Aldo Tomè a Maniago (ma diffusa un po' in tutto il Friuli):

*A era 'na volta*
*un re e una regjina*
*ch'a vevin da fâ la polenta*
*e a no vevin farina...*

Anzitutto era da preparare il recipiente di cottura, il paiolo, che nel Friuli Occidentale viene indicato con una decina di varianti, tutte riconducibili al tipo linguistico *cal(i)daria* (dal latino *caleo* 'mi riscaldo'):

a) la zona occidentale usa il termine *cal(d)iera*; più precisa-

Disegno di Lea D'Orlandi per la rivista *La Panarie*, n. 23 del 1927.

mente l'alto Livenza preferisce *caliera*, il basso *caldiera*;

b) la vasta fascia di transizione, dalla Val Cellina al Pedemonte maniaghese e avianese, a Cordenòns, giù fino a Morsano e a Cordovado, usa assai diffusamente il tipo *cialdiera* (con poche varianti *ciandera / cialdera / caldera / cardera*);

c) la zona orientale friulanofona, dalle Valli del Cosa e dell'Arzino giù lungo il Tagliamento, preferisce il tipo *calderia / calderie / cjaldera / cjaldere / cjalderie*.

Un tempo il paiolo era fatto per lo più di rame non stagnato, data l'alta temperatura che la cottura esige; solo più tardi, nel XX secolo, arrivò la ghisa (ritenuta ancor oggi la più adatta) e infine l'alluminio. La cottura – che oggi avviene per lo più sul fornello a gas, magari con la pentola di alluminio dotata di motorino mescolatore – avveniva in precedenza sulla stufa a legna (*spolert* verso il Tagliamento, *stua* o *cusina (e)conomica* verso il Livenza), levando alcuni cerchi (*cidulis*) dalla piastra (*plote dal spolert*); e prima che il progresso della siderurgia portasse la cucina economica, avveniva da sempre sul focolare (*larìn, foghèr / fogolâr*). In tal caso il paiolo doveva essere appeso all'apposita catena (*cadena / cjadena*). Solo eccezionalmente, in montagna, poteva essere appeso a un treppiede o a un bastone infisso obliquamente nel pendio con l'aiuto di qualche sasso.

Per prima cosa si mette a scaldare l'acqua (con molta approssimazione 2,5 litri per mezzo chilo di farina, più che bastante per una famiglia di oggi), nella quale si mette un pugnetto di sale grosso (*sâl gros / sâl grues*), che una volta si custodiva in una ciotola di legno (*pitoca* a Roveredo) dopo averlo pestato nell'apposito mortaio clautano (*pestasâl*). La quantità del sale è nozione che ogni donna impara molto presto per non dimenticare mai più, mentre il tempo della sua immissione è diverso da paese a paese: alcuni lo mettono fin dall'inizio, altri a ebollizione già iniziata, i più al momento in cui essa sta per cominciare.

Quando l'acqua salata è in allegra bollitura, ed il fuoco sottostante è ben vivace, si aggiunge la farina, versandola rigorosamente a pioggia a piccoli quantitativi – per non arrestare in alcun modo l'ebollizione – e la si incorpora energicamente e senza sosta con il mestone *par che no vignissin grops*, per

La polenta fatta "alla vecchia maniera". Fotografia di Ulderica Da Pozzo.

La *mace*, che in questo caso è di *noiâr*, cioè di legno di noce, e la *mezine / miezine* per versare la farina nella *cjalderie*.

evitare gli odiati grumi. Non è il caso qui di aprire la questione del tipo, se bianca o gialla (*delicatine* la prima, *gaiardine e plene di savôr* la seconda, a quanto dicono a Nimis), o mista bianca e gialla, o con l'aggiunta di un po' di farina di cinquantino che cuoce in tempo più breve e fa risparmiare: si tratta di tradizioni locali, delle quali trattiamo più avanti. Piuttosto è interessante ricordare qui quanto scrisse trent'anni fa l'esperto V. Miniscalco circa le farine moderne, derivanti da mais che è stato necessariamente sottoposto alle alte temperature degli essiccatoi: le farine vitree di oggi, dette bramate, che sono considerate la frazione più pregiata degli sfarinati, danno una polenta ruvida, priva di quelle sfumature dolciastre che portano gli elementi prettamente farinosi. Secondo l'esperto, dunque, sarebbe opportuno mescolare tali farine con altre prodotte con il sistema tradizionale, o aggiungere durante la cottura due o tre cucchiai di olio – possibilmente di mais – per attenuare la ruvidezza della polenta. Per riversare la farina nell'acqua i sistemi erano e sono diversi: alcune donne si servono semplicemente della mano sinistra, prendendo la farina a prese, anche per un più sicuro dosaggio; altre ricorrono alla gottazza di legno (detta localmente *sèsola, palota / palote*), oppure ad un recipiente di legno, una scodella (*miegina / megina* in Carnia, ad Ovaro) o un *scjatol* (Roveredo), un contenitore cilindrico che serviva anche come misura nel caso frequente di prestiti di farina tra famiglie. Certo è sempre un momento delicato, che esige fuoco vivace, cioè temperatura elevata, uso del mestone e occhio esperto per stabilire quando la farina è nella quantità giusta: ché l'aggiunta tardiva di acqua o di latte o di altra farina per rendere più o meno duro un impasto – e solo nella prima fase – è rimedio possibile ma non gradito.

A questo punto ci vuole una sosta di qualche minuto, perché l'impasto si consolidi e la temperatura interna si alzi al punto giusto (la prima scaldata è determinante: si devono superare i 100°C, andando verso i 120°C). Quindi, tracciato – almeno un tempo, ma qualcuno

Quando l'acqua salata è in allegra bollitura si aggiunge la farina, qui con la *mezine / miezine*.

ancora oggi – un segno di croce nella massa che si va rapprendendo, si comincia a lavorare di mestone, girando sempre nello stesso senso rotatorio e andando a fondo, per favorire il giro dell'impasto a più immediato contatto col fuoco (*par che no cjapi di fum*, non sappia di fumo, dicono a Tricesimo). E non è lavoro banale, richiede la sua dose di intelligenza, come afferma il noto proverbio: *'l ûl ingen ancje a messedâ la polente cul len,* ci vuole ingegno anche a mescolare la polenta col mestone. Di soste bisognerà farne più d'una, a saggia discrezione della *parona*, sia per tirare il fiato preparando la tavola, sia perché nel corso di esse la temperatura interna della polenta salga, e allora – precisava V. Miniscalco – si ha a 120°C la formazione della destrina che, come un collante, rende più dolce e meno ruvida la polenta ben cotta.

Il mestone viene qui chiamato *mescola / mescol* nella parte occidentale della provincia; *menador / menadour / menedour* in quella settentrionale; *mescul / mescula / mescule* oppure *mace*, lungo il Tagliamento; *menescola / menescula / menescol / manescul* nella parte centrale (da Roveredo a Sedrano, a Cordenòns e a Zoppola): e probabilmente l'origine dei diversi tipi lessicali oscilla tra il classico *miscere* 'mescolare' e il tardo *minare* 'spingere'.

Era arnese elementare, ma molto importante: non per nulla nella Carnia, oltre che *mescol / mescul*, lo chiamavano anche *paron di cjase*. In casa c'era sempre qual-

cuno in grado di prepararlo, di abete in montagna, di salice o nocciolo in pianura; veniva sempre ripulito e riposto con cura; poteva essere un simpatico dono di nozze per giovani sposi.
La sua lunghezza era variabile, andando da un'ottantina di centimetri a quasi un metro nella pianura; nell'alta pianura e nel Pedemonte era di una sessantina di centimetri; in montagna e in Carnia scendeva al mezzo metro, guadagnando però nella perfezione della sagoma, cilindrica dalla parte dell'impugnatura, subprismatica a spatola dalla parte opposta.
Il suo uso era faticoso, quando con la mano sinistra si doveva tener in qualche modo fermo il paiolo sulla viva fiamma del focolare e con la destra girare il *mescol*, una fatica improba cui erano condannate le donne anche due volte al giorno. Tutto sommato, se oggi esso sta scivolando nell'ombra dei ricordi e dei musei, non è certo da disperarsi.
A circa 40-45 minuti dal versamento della farina la polenta è pronta, anche se i tradizionalisti più rigorosi proseguono fin verso l'ora e fanno bene. Non c'è comunque orologio che tenga: si guarda se le croste (*scalete* nel Canevese) cominciano a staccarsi dall'orlo del paiolo e a diventare croccanti; se il mestone vien fuori pulito dalla massa; se la polenta si stacca netta dalle pareti del paiolo e tende a formare una palla; se il fumo prende un colore speciale tra il bianco, il grigio piombo e il violetto; soprattutto si annusa il profumo che dilaga per la casa e il cortile. Per quanto riguarda la consistenza finale, è noto che la polenta cremosa, addirittura semiliquida, che non riesce ad assumere alcuna forma propria, è moda inqualificabile di quest'ultimi decenni, non appartiene alla tradizione ed è da respingere con decisione: qui la polenta ha sempre dimostrato una certa consistenza, anche se minore in pianura (dove la bianca si slarga con misurata soddisfazione sul *fondal*), maggiore in montagna (dove la gialla mantiene una forma assai più contenuta che, oltretutto, ne facilita il trasporto).
A Claut dicono che

*Polenta dura*
*formai di tara*
*a è la capara*
*del boscador*

mentre gli abitanti di Cavasso concludono la strofetta di quinari con ... *del cjavassin*.
Quando la polenta è pronta secondo la tradizione locale, utilizzando apposite presine o *cjapìns*, con la sinistra si afferra il manico, con la destra l'orlo del paiolo e la si riversa con un colpo deciso ed esperto – guai sbagliare! – sulla tafferia, chiamata *fondal* o *taier de la polenta* nella parte occidentale da Pordenone al Livenza, *taier / tauler / tavoler* o *brea de la polenta / bree da la polente* in tutto il resto del Friuli Occidentale (per un raffronto: *tauleir / taulîr* in Canal di Gorto, *taì* a Forni, *brea da polenta* a Verzegnis, *taulîr de polente* nel Tarcentino).

Disegno di Ernesto Mitri per l'almanacco *Strolic furlan* del 1960.

Quando la polenta è pronta, utilizzando un *cjapin*, con la sinistra si afferra il *cempli*, con la destra l'orlo della *cjalderie*, e la si riversa con un colpo deciso ed esperto sulla *bree de polente* (altra nomenclatura nel testo). Questa polenta è stata fatta sul tradizionale *spolert* (a sinistra) del quale si notano la *plote* e *lis cidulis* o *cerclis*.

Si tratta, come è risaputo, d'un piano di legno rotondo, di diametro rapportato al numero di bocche della famiglia, ma comunque sempre notevole e non inferiore ai 40 cm (*aver un cul come 'l taier de la polenta* è tipica espressione pordenonese).
Dopo averla lasciata riposare qualche minuto sotto un canovaccio pulito, ne comincia la distribuzione tra tutta la famiglia riunita a tavola:

*A è 'na roba su 'na brea*
*ch'a clama dongja duta la famea*

dice un facile indovinello maniaghese, riscontrabile peraltro in tutte le varianti friulane. L'uso di affettarla con uno spago sottile di canapa (*canevìn*) appositamente arrotolato sul manico, ancora resiste, anche se si va diffondendo l'uso del coltello di legno o di metallo (quest'ultimo fa scandalizzare i puristi della tradizione); e le fette si sistemano direttamente sul piatto come preziosa riserva di calore; se ci sono *foresti* a tavola, in qualche casa si usano certi *taierini* clautani. Guai, in ogni caso, a mettere la fetta direttamente sulla tovaglia (malgrado l'autorevole attestazione contraria rappresentata dalla nota tela *La polenta* di Pietro Longhi nel Castello di Zoppola): ciò avrebbe provocato la pronta reazione delle donne di casa. Quanto ne resta, dopo il pranzo o la cena, può essere conservato in un tovagliolo o un canovaccio pulito in un luogo fresco, non necessariamente in frigorifero; tanto, non deve durare a lungo.

La polenta viene ancora affettata, di solito si preferisce il termine "tagliata", con il filo e suddivisa in fette che in molti luoghi si chiamano *rufs*.

**Bianca o gialla?**

Ancora oggi, dopo quasi quattrocent'anni di polenta di mais, al molino o al supermercato si è presi dal dubbio: bianca o gialla? Ancora oggi, quando il discorso cade per caso o a proposito sulla polenta, c'è sempre qualcuno che pone lo "storico" quesito: e allora, bianca o gialla? Cui segue poi l'appassionata apologia dell'una o dell'altra varietà, ovviamente sull'unica base della tradizione della famiglia o del paese.
Almeno fino a un certo punto, è questione di lana caprina: adesso si semina tutto giallo, o quasi, poiché il mais va a finire tutt'altrove che nella polenta, e il giallo conviene; e poi con il dilagare degli ibridi attuali i sapori delle due

polente sono più o meno gli stessi, e le differenze semmai stanno altrove. Ma una volta, fino a pochi decenni fa, la situazione era ben diversa: la scelta dipendeva soprattutto dalla zona. In tutta la montagna, Carnia in testa, e giù per la collina morenica e l'alta pianura alluvionale, sulle terre magre e sassose, si seminava solo giallo. A Ovaro, Rigolato, Comegliàns, Forni Avoltri, Prato Carnico e via dicendo, si giura che la polenta gialla aveva ed ha più sapore, un gusto più forte e spiccato, sa più di polenta, anzi ha perfino più sostanza, più forza nutritiva, più calorie per le fatiche imposte dalla severità dell'ambiente; e poi, con una cottura più rapida e meno esigente, si ha una polenta più salda e consistente, ruvida e brusca come la gente di montagna, più adatta a situazioni di precarietà, di disagio, di viacrucis, in cui mangiare significa talvolta – e spesso un tempo – serrare in una mano un pezzo di formaggio e nell'altra un pezzo di polenta.

La Carnia, e la montagna friulana in generale, hanno sempre avuto polente da mais gialli o comunque fortemente pigmentati.

Poi, però, si riconosce che si tratta in fondo di una tradizione; ché non si poteva fare altro, perché il mais bianco esige ben altri terreni, quelli della Furlania e della Bassa; che lassù il mais bianco costa di più e rende di meno, non cresce bene, è meno resistente a malattie e a difetti; le piogge dell'autunno possono macchiare i chicchi, che così non sono più commerciabili; e poi il bianco richiede un ciclo vegetativo di sei mesi contro i quattro di quello giallo (e la montagna, si sa, d'estate non ha mesi da buttar via)... Insomma, pur convenendo sul fatto che la polenta bianca è più leggera, più digeribile, più morbida e delicatamente piacevole, si conviene anche sul fatto che a Meduno come a Verzegnis, a Vivaro come a Tarcento, non si poteva che *plantâ* mais giallo, la *blava rossa*. Di riscontro, la bassa pianura umida, a sud della linea fatidica delle risorgive, ha sempre prodotto la più pregiata biava bianca: si sapeva che la pannocchia era più delicata (anche perché le *cartine de sigherete* durante la guerra si facevano solo con le brattee più interne del mais bianco), eppure il mais giallo – che costava e costa di meno – era per le galline del cortile.
Tutto questo, comunque, appartiene al passato, come probabilmente certe denominazioni delle varietà: *pignolet, scaiolo, baldoera* o *badoera, dente di cavallo, primaverile, maggengo, bianco olio, marano, precocio, brigantin, biscunsin, cincuantin* (di quest'ultimo si parla in altra parte di questo fascicolo).

**Croste**

Sono una goloseria del passato, come un ricordo di una secolare miseria cui si sorride bonariamente, perché tanto non ci crede più nessuno.
Una volta (par di raccontare una favola) i bambini di casa litigavano per avere il privilegio di staccare dalle pareti del paiolo le crosticine residue, imparandone presto la diversa dolcezza tra quelle più scure del fondo e quelle più chiare delle pareti; e non litigavano solo tra loro, ma anche con la mamma e la nonna che, difendendo giustamente i diritti dei più deboli – in questo caso le galline e il maiale – versavano subito nel paiolo dell'acqua che provocava il distacco del ricercatissimo prodotto, divenuto così quasi immangiabile per gli umani.
Che fossero ricercate per la loro dolcezza, soprattutto le più chiare e biscottate, lo dimostra anche il nome: anche se generalmente e genericamente si chiamavano *croste* nell'area venetofona, *crostes* nella fascia di transizione e ancora *crostis* in quella friulanofona, tuttavia in qualche posto si usa ancora chiamarle *scalete* (come a Caneva, lungo il Livenza) e *scaletis* (Moggio, in Canal del Ferro), che è termine dolciario d'origine probabilmente veneta: in friulano *scaletis* sono certe sottili fette di pane condite e biscottate, semplici biscotti creati dagli *scaletîrs*

o dalle *scaleteris*; e a Venezia le *sca(l)ete* sono dei pasticcini creati dagli *sca(l)eteri*, che hanno lasciato il nome a qualche calle. Su questo povero ma dolce sottoprodotto della polenta – un tempo pur esso importante nell'economia, tanto che nel Pedemonte, in Val Cellina come in Carnia, lo si consumava al mattino con latte caldo – oggi si sorride: e magari al bar o al ristorante sgranocchiamo certe gialle crosticine che esaltano il sapore dell'aperitivo, e i nostri bambini saccheggiano il supermercato di voluminose confezioni sottovuoto di strane cosine gialle gustosissime. Ma si chiamano *corn-flakes*, e quindi sono ottimi stuzzichini alla moda.

La polenta è sempre un piacere (Fotografia di Ulderica Da Pozzo).

**Polenta abbrustolita**

La polenta *brustolada / brustulada / brustulade* o *rustida / rustide*, sulla piastra della cucina economica (*plote*) o su altra piastra, o *su lis boris*, è il modo più pratico per consumare a lungo la polenta, ma anche il modo migliore per esaltare il sapore di certe pietanze, per le quali dunque la polenta abbrustolita è un dovere: ad esempio, formaggio vecchio, polenta abbrustolita e un bicchiere di nero è *marinda* ancora preferita dai vecchi friulani.

Si adagiano le fette (né grosse né troppo sottili, di circa 1-1,5 cm di spessore) sulla piastra caldissima, si lasciano stare finché distaccarle non è più difficoltoso (essendosi formata una crosticina che, dal punto di vista gustativo, è la parte più piacevole dell'insieme), poi si capovolgono e si fa lo stesso dall'altra parte. Qualcuno ci adagia sopra una fetta di salame o formaggio, lardo o pancetta o prosciutto: lo si fa un po' dovunque, magari per ricavarne dei tramezzini o dei semplici antipasti. Per l'occasione, qualcuno ritiene di doverla nobilitare chiamandola *polenta ai ferri*.

**Polenta e latte**

La polenta e latte rappresenta in tutto il Nord Italia un'elementare e comunissima coppia gastronomica, da nominare con commosso rispetto, dal momento che per secoli generazioni su generazioni ci son vissute e talora ancora ci vivono, sentendosi ricche a sufficienza quando questi due elementi non venivano loro troppo misurati. Specialmente la polenta. Ché a far durare di più il latte mattutino o serale bastava raccogliere dalla tazza la polenta con la forchetta, anziché con il cucchiaio. La polenta può essere fumante, e allora ci vuole latte freddo: *polenta cjalda e lat freit* si sentenzia a Maniago. Nel caso contrario il latte dev'essere bollente. Ottima, ma un po' più laboriosa, è la polenta abbrustolita, ovviamente caldissima.

È doveroso ricordare – almeno per chi li ha vissuti – che in anni difficili al posto del latte (destinato necessariamente o alla vendita o alla produzione del formaggio e del burro) si usava anche mangiare polenta con quello che in pianura si chiama *latin* e in Val Cellina *sirot* (il latticello, il liquido residuo della produzione del burro): insomma

poco più che polenta e acqua, anche se a Tiezzo dicevano che la *batuda* faceva bene per rinfrescare l'intestino, ed era una magra consolazione. Per inciso, si ricorda anche che con il termine *latin* era facile ironizzare a spese di chi studiava o aveva comunque familiarità con la lingua latina: *latin? xe bon co la polenta!* si diceva.

**Polenta bollita nel latte**
La polenta rafferma si taglia a dadini non troppo piccoli e la si fa scaldare nel latte (anche allungato con acqua) per una decina di minuti o meno, finché s'alza il bollore; qualcuno ci aggiunge una presina di sale, altri una di zucchero (anche se l'equilibrio fra i due elementi è perfetto anche dal punto di vista della dolcezza). Conosciuta come *polenta bogida* del Trevigiano, *polenta bolida / bulida / bolìsta* nella Bassa tra Pordenone e il Livenza, *polenta e lat bulì* in Val Cellina, *polenta e lat bulît* nel Maniaghese e nello Spilimberghese, *polenta tal lat* in Val Tagliamento, semplicemente *la bolìde* nel Tarcentino, è un'ottima colazione del mattino.

**Polenta fatta con il latte**
La sostituzione – parziale o anche totale – del latte all'acqua nella confezione della polenta è di solito finalizzata alla preparazione di altri piatti di cui si dirà oltre: ad esempio per le farinate (*pestarei, 'zuf, mesta*, ecc.); per la polenta pasticciata; per preparare la *pinza* epifanica; e anche la notissima *polenta taragna* della Valtellina e della Valsassina si fa

*Polente e lat.* Fotografia di Tarcisio Baldassi, 1940.

partendo dal latte. Ma occasionalmente – quando una famiglia si trovava a disporre di una quantità anormale di latte – poteva essere un cibo a sè, noto fin dall'antichità, che qui si chiamava *polenta fata col late*. Nel Friuli Orientale, nelle Valli del Torre, si chiamava *olac*, o, se ci si aggiungeva un po' di grasso di maiale, *podorievac*.

**Polenta fatta con il vino**
A taluni può sembrare strano, ma anche il vino può entrare da comprimario nella confezione della polenta, di solito a metà con l'acqua. Anche se in altre regioni ciò avviene più spesso, ad esempio in Brianza, tuttavia in Carnia e nella parte montana anche del Friuli Occidentale ciò avviene ancora, anche se di rado.
Si coglie, qui, l'occasione per ricordare un alimento estivo che doveva essere molto diffuso un tempo, anche se probabilmente è caduto in disuso per la stranezza della combinazione: la *polenta e camon*, cioè latte freddo e vino nero con dentro polenta. Le attestazioni sono giunte da Barbeano di Spilimbergo e Belvedere di Cordovado, ma è ben noto in tutta la parte alta della provincia.

**Polenta fatta con il brodo**
Per fare la polenta, al posto dell'acqua si può usare il brodo di carne o di *muset* (o, come nel *menafanti* padovano, di ossi di maiale): se a una siffatta polenta si aggiungono dadini di formaggio e di salame, con un po' di noce moscata, e si passa al forno in teglia imburrata, si ottiene una delle diverse polente conciate di cui si tratterà più oltre.

**Polenta di patate**
In questo campo le cose migliori sono probabilmente la *considera* e il *pataton* dell'Altopiano di

Asiago: polenta di latte e patate – ovviamente lessate e schiacciate – con aggiunta di farina, condita con scaltrito di cipolla in olio e burro, pepe, cannella, noce moscata. Il caso friulano è più semplice: sia per la *pole(i)nta de patate* di Erto e di Barcis, che per la *polente di cartufules* carnica, prima si lessano e si schiacciano le patate in poca acqua, poi ci si aggiunge la farina (anche di frumento, come si fa a Resia), e si procede come per una normale polenta. È un piatto rustico tipicamente montano, che ben accompagna la carne in umido, soprattutto in zone ricche di patate e povere di mais.

**Polenta con i ciccioli**

I ciccioli, residui della fusione del grasso del maiale, si possono riversare durante la cottura nella polenta, da servire calda con una spolverata di formaggio nostrano grattugiato.

**Polenta con il burro**

La polenta ed il burro hanno sempre dimostrato grande affinità, un'autentica parentela che ha prodotto anche qui risultati molto interessanti nel campo della gastronomia storica. Normalmente prima si tostava la farina nel burro fuso (*ont*), poi ci si aggiungevano la farina e l'acqua, con il sale dovuto: se l'acqua era un po' abbondante, a Erto si otteneva un'ottima pappetta per bambini detta *broeto*; se era solo un bicchiere, a Comegliàns si ottenevano dei grumi detti *sterz* che, rosolati, andavano bene con il caffelatte. Gli *sterz* del Canal di Gorto e del Tarvisiano, non molto diversi dalle *fregole* di Erto, sono grumetti di farina di mais e acqua salata – magari con l'aggiunta di una certa erba che cresce sui muri e che qui si dice *erba fregolina* (scientificamente *Asplenium ruta muraria*) – da friggere e indorare nel burro e ammollare poi nel caffè. Gli ertani, inoltre, a corto di mais ma non certo di burro, immergevano direttamente nel burro che stava fondendo (per la sua conservazione come *ont*) delle polpettine di acqua e farina che diventavano così delicatezze di gusto e di nome: *petut inta 'l butiro*.

Invece del burro – e non solo per risparmiare, anche per una speciale raffinatezza di gusto – alcuni preferivano e preferiscono i gustosi residui della fusione del burro medesimo, che qui si dicono *morcja / morcje* (Andreis, Anduins), *smorce* (Azzano), *morce* (Caneva), dal latino *amurca* e dal greco *amorghè* che significano 'residuo' (ma ci sono anche altri tipi lessicali, come *thitha* a Cimolais e *li' smilzis* in Canal del Ferro). Così si fa, ad esempio, in Val Cellina, come in Brianza e altrove, per lo più in zone dove nel passato l'allevamento bovino era attività preponderante o esclusiva. Altri aspetti della combinazione del burro con la polenta si vedranno meglio più avanti, a proposito della polenta conciata, fritta, pasticciata, ecc., in cui il burro solitamente è immancabile e determinante.

**Polenta con i fagioli**

Non si tratta qui della classica combinazione *polenta e fasioi / polente e fasûi* cui si accennerà più avanti ma, come dice il titoletto, di polenta fatta con dentro i fagioli. Lontano ricordo dei tempi di povertà – non parlata ma vissuta – era il *pignôl* per bambini: un pugno di farina impastata con l'acqua, immersa con un mestolo nella pentola dove stavano cuocendo i fagioli, affinché ne prendesse il gusto. Ma se questa era solo polenta al profumo di fagioli, ben altra cosa è la polenta coi fagioli.

Solitamente, prima si mettono a lessare i fagioli, magari con qualche patata da schiacciare, poi ci si aggiunge la farina per ottenere una polenta che qui si dice *ota* o *mesta e fasûi*; nel vicino Veneto – dal Feltrino alla Bassa – si dice *pendolon* o *polenta fasiolà* o *polenta infasolà*. Non è certamente un piatto sconosciuto al Friuli Occidentale: è presente, ad esempio, nel Pedemonte maniaghese e in Val Colvera, dove per la sera del falò si fa la *mesta*, una polenta per la quale, in acqua salata e un po' di vino, si fanno bollire farina gialla, zucca e fagioli, ottenendo qualcosa di tenero da mangiare a cucchiaiate con il latte (si veda più oltre, a proposito della farinata con la zucca). È una *polenta infasolà* anche la *gnifa* di Fanna, che è una minestra di fagioli (o anche solo fagioli bolliti) cui si aggiunge la farina, ricavandone una polenta, tradizionale nel periodo epifanico. A Claut, invece, mettevano diret-

tamente nel paiolo fin dall'inizio, con acqua, sale e farina, anche patate e fagioli lessati a parte. Altre attestazioni, oltre che dal Veneto, vengono dal Friuli Orientale (il *mosgnich* o *mosnich* delle Valli del Torre, che prevede anche l'aggiunta di un po' di vino), dall'Emilia, dalla Lombardia, ecc.

**Polenta con formaggio: le "balote" di Clauzetto**

Non si tratta qui della *polenta e formai / polenta e formaio / polente e formadi* di cui ci si occuperà più avanti, ma di particolari variazioni sul tema della polenta implicanti il formaggio.

La *Fieste da la Balote* si tiene ogni anno a Clauzetto, il "Balcone del Friuli".

Certo, come s'è visto, il formaggio può essere sistemato sopra una o anche tra due fette di polenta messe ad abbrustolire in forno o sulla piastra (come dicono in Carnia: *uno specialitât e jero la polento smiegiado, metût denti formadi fresc e fat brustulî su las boros*), ma qui ci si vuole riferire a certe *balote* o *bale* di polenta rafferma, entro le quali si sistemava un pezzetto di formaggio prima di avvicinarle alle *bronthe / boris*, le braci del focolare o della stufa, in modo che esternamente si seccassero mentre dentro il formaggio fondeva: usanza apparentemente strana, raccolta a Caneva e a Sequals, ma ben presente, ad esempio, nella gastronomia brianzola.
Per le *balote* di Clauzetto, nate proprio dalla fusione della polenta con il formaggio *asìn* (cioè tipico dell'antica Pieve d'Asio), si fa rinvio alla famosa sagra di inizio agosto in Val Cosa, dedicata proprio a questa specialità gastronomica.

**Polenta con cipolla scaltrita**

Lasciando da parte la storia della polenta fredda mangiata a morsi con la cipolla cruda, abbinamento gastronomico che ha sempre evocato immagini di miseria nera o di guerra, esiste invece un succulento piatto della tradizione meritevole di recupero, a base di polenta e cipolla scaltrita. Schierate le fette, piuttosto sottili, su un piatto di portata, ci si versa sopra molta cipolla finemente affettata e scaltrita in abbondante olio, con un po' di pepe.

**Farinata: pestarei, 'suf, mesta**

Si tratta di un piatto che, con numerose varianti, è ben presente in tutta la gastronomia dell'Italia centro-settentrionale, con una piacevole serie di denominazioni locali: *pestarei* nel Trevigiano, *suboi* a Venezia, *papareti* a Chioggia, *polentina de late* o *dudol* o *patugoi* nel Bellunese, *sufa / dufa, papazuoi, pestarei, lodoti, mosa* nella Valle del Cordevole, *borfadei* nel Bergamasco, *mosela* nelle Giudicarie e via dicendo in decine di altri modi. Qui nel Friuli Occidentale si chiama *pestarei* verso il Livenza (nel Canevese è stato reperito anche il termine *patui*), *mesto* in Comina, *papes* a Giais, *'suf* (con la sibilante iniziale sonora, come in *rosa*) o *mesta / meste* in tutto il resto della provincia e dello stesso Friuli dalla Val Cellina fino a Trieste (i due termini friulani *'suf* e *mesta*, a dire il vero, non dicono proprio la stessa cosa, variando dall'uno all'altro la consistenza, minore nel primo, maggiore, ma senza arrivare alla polenta tradizionalmente intesa, nel secondo). Per l'uniformità consentita dalla lingua italiana, nella rassegna che segue useremo il termine "farinata", qui totalmente sconosciuto.
Nella sua forma più elementare, cui ci riferiamo, questo povero ed umile alimento, che qualcuno impropriamente ritiene una specie di cibo "nazionale" dei friulani ed invece ha sfamato per secoli milioni e milioni di persone in un'area ben più ampia, consiste in una polentina molto tenera di farina di mais (in Carnia, talora, anche di sorgo e di saraceno), con o senza aggiunta di

*La mesta cul lat* e, in questo caso, anche con fagioli. Fotografia di Ulderica Da Pozzo.

farina di frumento, cotta a fuoco molto lento per venti-trenta minuti, in acqua o più spesso in acqua e latte in parti uguali, o solo latte, con un pizzico di sale. Come condimento si aggiunge una noce di *ont*, cioè di burro fuso (o di *thitha*, i residui della sua fusione, a Cimolais). Si cala la crema caldissima in una larga scodella o in una fondina, e la si copre di latte rigorosamente freddo: anzi pare proprio che la combinazione tra le due opposte temperature sia una delle ragioni della piacevolezza dell'insieme.
Mamme e nonne aggiungono talora per i bambini un pizzico di zucchero. Al posto del latte poteva andare bene anche la *batuda*, cioè il latticello residuo della produzione del burro. È tutto: basta aver appetito.
Qui ricordiamo la convinzione, raccolta in Carnia, che il *'suf*, soprattutto se molto acquoso (*brout da polente*), facesse d'inverno passare la bronchite.

**Farinata con la zucca**
La varietà delle denominazioni (*pestarei co la thuca* a Caneva, Sacile, Azzano; *musset cu la thucia* a Roveredo; *mesta cu la ciucia baruca* a Maniago; *'suf di sucia* o *'suf cu le sucis barucis* a Spilimbergo; *'suf cu la cavoce* a Valvasone; *meste* o *'suf di côce* nel Friuli Centrale, ecc.) lascia intendere la fortuna di questo piatto, che costituisce in un certo senso una nobilitazione del precedente, almeno in ambito veneto-friulano. Essa prevede l'impiego della zucca (la *santa*, seminata al *Gloria* del sabato santo, la *crepa* o *crepeta*, la *sucia barucia*, con la buccia dura, quasi legnosa, ma dalla gialla polpa zuccherina): il che dice che si tratta d'un piatto invernale destinato a scaldare lo stomaco, e non solo.
Alcuni semplicemente aggiungono all'ultimo momento nel paiolo o nella stessa scodella della farinata la zucca lessa, sbucciata, ripulita dai semi e schiacciata. Altri, invece, ed è il sistema migliore, lessata e preparata la zucca come detto, aggiungono ad essa ed alla sua acqua di cottura un po' di latte, riportano ad ebollizione, salano, ci versano qualche manciata di farina di mais e un po' di farina di frumento, eventualmente una noce di burro ad ammorbidire il tutto. Quando, dopo circa quindici o venti minuti, la polentina cremosa è cotta, la si serve in fondine bollente, ricoperta da un velo di latte freddo (raramente si mangia fredda con il latte caldo).

**Farinata con la ricotta**
È piatto povero, tipico della montagna dalla Val Cellina alla Carnia: a Erto lo si chiama *biandina*, e prevede l'impiego – più che del *'suf* vero e proprio – dello *scot de poleinta*, e cioè della polenta nella fase iniziale della sua cottura, quand'è ancora poco più che farina e acqua salata. Si grattugia la ricotta secca, si aggiunge un po' di *scot* con un pizzico di sale, si inacidisce con una spruzzata di aceto (un tempo di *egre*, a Claut *argot*, cioè il liquido residuo della preparazione della ricotta, lasciato inacidire in una specie di botticella di legno presso il focolare), si rosola in tegame con un po' di burro e si mangia con la polenta appena preparata. Come dire: polenta con polenta. Ma anche la *mesta cuinçada* / *meste cuinçade* della

*Tocj in braida* con funghi. Fotografia di Ulderica Da Pozzo.

Carnia è una polenta tenerissima condita con ricotta affumicata grattugiata, formaggio, un po' di burro fuso, da mangiare in una terrina con il latte. Anche antichi piatti carnici come il *tocj di vora* e il *tocj in braida*, nella loro forma più semplice sono *'suf* unito a ricotta e formaggio o a ricotta e burro fuso.
Per quanto riguarda l'*egre* di Erto e l'*argot* di Claut, si tratta, come detto, del residuo della preparazione della ricotta lasciato inacidire in un luogo caldo, come il focolare, in una specie di botticella detta *agrer* a Erto, *ladesin* a Claut, con dentro un sacchettino di chicchi di mais, o un po' di farina di mais, e del sale: dopo una ventina di giorni è pronto per l'uso, limpido come l'acqua. Sua funzione principale era quella di fare la ricotta nella lavorazione domestica del latte, ma serviva anche come aceto in cucina, per condire insalate e inacidire determinati cibi. In Carnia è detto *siç* e il recipiente che lo contiene è il *siçâr*.

**Farinata con la *brusaule* della Val Cellina**
È un piatto tipico dell'alta Val Cellina. La *bresaule* (Erto) o *brusaule* (Cimolais, Claut) è una bella striscia di carne scelta di camoscio o capriolo o capra o anche di manzo, messa a macerare tre giorni con sale, pepe, chiodi di garofano, rosmarino, salvia (a Erto) o solo ben salata e pepata (a Cimolais e Claut), e poi appesa ad affumicare sotto la cappa del camino. Si può mangiare così, facendola sciogliere deliziosamente in bocca; oppure – ed è ricetta ertana – si pone qualche tempo in acqua ad ammorbidire, si taglia a dadini, si rosola nel burro con l'aggiunta di *scot de poleinta* (si veda la ricetta precedente) che è una farinata elementare.

**Farinata con la salsiccia**
Piatto tipicamente pedemontano e montano, cioè delle zone che fanno maggior uso di *'suf* e/o di *scot* nella preparazione di parecchie pietanze. A Erto lo si chiama *lugianigia e scot de poleinta*, a Claut *'suf e nugianigia*: si pone a rosolare una salsiccia (un *murel* dicono a Cimolais e Claut) nella *farsoura* con un po' di burro, o olio, o anche niente, bastando il grasso stesso che la salsiccia trasuda, eventualmente con un po' di cipolla finemente affettata; e ci si versa poi il *'suf* o lo *scot de poleinta* (si veda, per quest'ultimo, la ricetta della farinata con la ricotta), qualche goccia di aceto (o di *egre*, o *argot*), proseguendo la cottura per qualche minuto.

**Farinata con il salame**
Rosolate in burro alcune fette di salame, ci si aggiunge un mestolo di *'suf* – inteso in tal caso come polenta molto liquida che ha appena cominciato a bollire, come lo *scot* dell'alta Val Cellina – e si porta a cottura in pochi minuti: è lo spilimberghese *salât cul 'suf* (ma a Spilimbergo e in Val Tramontina lo chiamano anche *ucei scjampâts*).

**Farinata con la *peta / petina / petuça* delle Valli Tramontina e Cellina**
A quanto pare le differenze tra le tre specialità delle valli pordenonesi sono soprattutto geografiche: la *peta* è di Andreis, la *petina* o – meno bene – la *pitina* è quella della Val Tramontina, la *petuça* o *petuza* di Barcis. E diverso in parte è l'aspetto, perché la *peta* di Andreis è un insaccato (in budello animale o in un sacchetto di lino o canapa o juta), la *petina* e la *petuça* sono delle polpette di circa una decina di centimetri di diametro. Ma la natura è praticamente la stessa: si tratta di carne ovina e caprina, rigorosamente magra, sola o con aggiunta di carne bovina e/o suina, macinata con una quantità variabile di ottimo lardo (guanciale) che non abbia conosciuto il congelatore; si concia il macinato manualmente con sale, pepe, aglio e aromi naturali, in particolare il seme del cumino dei prati o finocchio selvatico; si lascia riposare alcune ore, poi ad Andreis si insacca, a Barcis e in Val Tramontina si confezionano polpette che, spolverate di farina, vengono poste su apposita rete vicino ad una stufa che produce un fuoco fiacco, lento, quasi fumoso, per asciugarle più che affumicarle.
Una parola su quel cumino dei prati o finocchio selvatico, cui va attribuito quel particolare profumo – da prati di alta montagna – che hanno queste specialità gastronomiche, autentici gioielli della gastronomia del Friuli Occidentale: si tratta del *Carum carvi*, che in alta Val Cellina si chiama *feno-*

*cio salvade*, a Barcis *fenole*, ad Andreis *carei*, a Cavasso *fanoli salvade*, ad Arba *fenocju*, altrove *quarel*; ed è una pianticina biennale, abbastanza diffusa dalle valli prealpine all'alta montagna.
Oltre che crude con la polenta – affettate finissime come il salame – *peta, petina* e *petuça* possono essere cotte con la panna o con il *'suf*, procedendo come detto in precedenza per la salsiccia e il salame.

**Farinata con il riso**
Nell'area friulanofona si chiama *'suf cul rîs*: si fa cuocere al solito il riso in acqua e latte, ci si aggiunge un po' di burro e di farina di mais – con un po' di farina di frumento – indi mescolando si porta a cottura. Si mangia con il latte.

**Farinata con i ciccioli**
In alta Val Cellina si fa il *'suf co le frithe*: si friggono i ciccioli – ottenuti, com'è risaputo, dalla fusione del grasso di maiale – e ci si aggiunge in padella il *'suf*. Si mangiano con contorno di radicchio.

**Farinata con il pane**
Si tratta di quella che in qualche paese della Carnia si chiama la *sopa brusada*: semplicemente si riversa il *'suf* (di farina, acqua, latte) come zuppa, con un po' di olio, su un piatto dove si sono preparati dei dadini di pane.

**Farinata con il burro**
Anche la studiosa di gastronomia friulana Giuseppina Antonini Perusini aveva nel 1940 documentato questa tradizione, di aggiungere un po' di burro alla farinata e di consumarla poi con il latte freddo. A Cimolais il *'suf* si fa appunto con il burro, o la *thitha* che è il residuo della sua fusione. A Erto ricorrevano invece a un po' di burro fuso e bollente per riscaldare un piatto di *'suf* raffreddato, e mangiavano così.

**Farinata con i fagioli**
Si tratta di una specie di minestra cremosa assai diffusa con tante varianti in Carnia, dove si chiama generalmente *jota* (o *ota*), parente – ma piuttosto alla lontana – della *jota* goriziano-triestina, quanto meno perché ambedue utilizzano come addensante la farina di mais versata a pioggia. La base è costituita da fagioli con la loro acqua di cottura, latte, farina di mais come addensante per farne risultare una crema, condimento costituito o dal lardo o dal burro. A tutto ciò s'aggiunge qualche vegetale, che solitamente è rappresentato dalla *brovade*; in Val Pesarina e a Forni di Sopra e di Sotto da erbe (per lo più radicchio) lessate e saltate in soffritto di cipolla; in Canal di Gorto e nel Tolmezzino dalla zucca.
Con il nome generico di *mesta* questo piatto è presente nella montagna pordenonese, da Erto a Maniagolibero a Solimbergo, sia pure ridotto alla forma essenziale d'una farinata di fagioli, zucca, acqua e latte, da mangiare bollente in scodelle con un velo di latte freddo.

Farinata con i fagioli e zucca
(Fotografia di Ulderica Da Pozzo).

**Farinata con le verze**
Forse è solo una curiosità storica: nel 1926 si scrive che la principale minestra dei clauzettani consiste in verze lessate cui si aggiunge farina di mais: e la composizione viene giudicata "simile a quella dei suini e delle ocche".

**Farinata con gli spinaci**
Ha mietuto successi ben maggiori del piatto precedente, al punto da figurare anche in autorevoli testi di cucina regionale con il nome di *paparot*. In un soffritto di burro profumato d'aglio si mette un po' di farina di mais – da uno a due cucchiai a persona – e gli spinaci lessati a parte, con un po' della loro acqua di cottura, tanto da poter mescolare e lasciar bollire una mezz'oretta, regolando il sale ed il pepe.

**Farinata con il *pistum* della Val Tramontina**
Nel Friuli Occidentale il *pistùm* non è il dolce di pinoli, canditi e

cedro che si trova in alcuni trattati di cucina friulana: in Val Tramontina, che ne è l'autorevole custode, è un piatto invernale che si ottiene con le rape e il *'suf*, e che rappresenta l'anello di congiunzione tra la vera *brovade* carnica e il *pastith / pestith / pistith* della Val Cellina. Per quanto riguarda la *brovade* carnica, non tutti sanno che era ben diversa da quella di pianura: mentre quest'ultima gode del più ampio successo, di quella carnica lamentava la scomparsa già quasi un secolo fa Michele Gortani che della Carnia fu il grande e appassionato conoscitore. Essa si formava, infatti, con le rape piccole, scottate in acqua bollente con le foglie basali e messe a fermentare in un cassone: tutt'altra cosa della ben nota *brovade* di pianura, e invece vicinissime, anzi sorelle, delle rape che formano il piatto succitato della Val Cellina. Il *pistum* della Val Tramontina, tutt'altro che scomparso, è il logico tratto di congiunzione: sono le rape e le loro foglie messe a lessare in acqua non salata, strizzate, pestate finissime in macinaverdura e/o a coltello su tagliere assieme a un pezzo di lardo e ad alcuni spicchi di aglio, messe infine in tegame dove già sta bollendo un po' d'acqua con farina di mais, cioè il *'suf*; si porta a cottura la miscela, mescolando continuamente, *cerçant da no brusâla*, aggiungendo sale e pepe necessari, un po' d'olio e infine un po' di burro fuso. Ricorda un po' un altro piatto dell'alta Carnia, la polenta con le foglie di bieta lesse di Sauris. Qualcuno preferisce scaltrire direttamente l'aglio nel burro, eliminandolo prima di condire il *pistum*; altri riversano le rape pestate nel burro che sta sfrigolando, regolano sale e pepe e da ultimo aggiungono il *'suf*. In ogni caso, poi per mangiarlo ci vuole polenta.

**Farinata con il *pestith* della Val Cellina**

Si dice *pastith* (a Barcis) o *pestith* (a Erto, Cimolais e Claut) o *pistith* (a Montereale) la tipica *brovade* valcellinese, cui già si è accennato poco sopra. Sono rape bianche scottate in acqua bollente con le loro foglie e messe in un mastello o barile di larice a strati inframmezzati con sale e chicchi di mais; volendo, si può aggiungere anche un po' di aceto; il tutto viene ricoperto da una tavola sormontata da un peso per tenere la massa compressa, lasciando fermentare per un paio di mesi. Quand'è il tempo, si preleva il quantitativo che occorre, lo si affetta e trita grossolanamente su un tagliere – la *pestassa* o *pestatha* – e lo si versa in un tegame in cui sta soffriggendo in olio e burro un po' di cipolla e aglio; a Barcis coprono il tutto con un po' d'acqua e lasciano sobbollire a fuoco lento per più di un'ora; ma in alta Val Cellina ci versano dentro un po' di polenta o di *'suf*, e allora può bastare anche meno. Può essere cibo a sè, con la polenta; ma più spesso accompagna la carne di maiale.

**Gnocchi di polenta**

Rientrano nel vasto repertorio della polenta condita: sicché nella gastronomia friulana, soprattutto carnica, vengono di solito indicati come *polenta cuinçada / polente cuinçade / polente cuinzade*. In verità se ne distinguono sia per la forma, sia perché di solito non vengono passati in forno per la gratinatura. È uno dei migliori sistemi per utilizzare la polenta rafferma; la si taglia a dadini, a gnocchetti; si fanno bollire qualche minuto – al massimo una decina, tanto per scaldarli – in acqua salata e latte; scolati, si sistemano in una zuppiera e si condiscono secondo i tempi e il piacere, con qualche foglia di salvia, lardo (*argjel*), burro sciolto (*spongje* o, se fuso in precedenza, *ont*), formaggio grattugiato, formaggio salato del Cosa e dell'Arzino, ricotta (*scuete*) affumicata e grattugiata, anche panna, perfino con abbondante cipolla scaltrita in olio o ragù di carne. È un piatto ben noto in tutta la Carnia, ma tutt'altro che sconosciuto nel Friuli Occidentale.

**Polenta condita**

In un certo senso, si potrebbe dire che questo piatto è uno dei più importanti – assieme alla polenta fritta e a quella pasticciata – della gastronomia di tutte le aree italiane ed europee consumatrici di polenta; e si potrebbe ipotizzare che esso sia l'evoluzione di piatti molto più poveri ed elementari, come la *batuda* di Ovaro in Carnia che era nient'altro che fette di polenta messe un po' ad insaporire

nel latticello (il residuo della produzione del burro, detto appunto *batuda*); oppure di certa eccezionale raffinatezza, anch'essa documentata, come il boccone di polenta intinto nel burro fuso (un tempo la *morcje* o la *thitha*, cioè il residuo della sua fusione prima di sistemarlo nella *piera da ont* per la lunga conservazione) e poi nella ricotta affumicata grattugiata (*gratum*). Ricorda la *sarenta* di Aviano, cioè la polenta appena rovesciata in tavola prontamente mescolata con ricotta appena fatta.
La polenta condita, che ha una storia molto antica, è detta *conthada* a ovest, verso il Livenza, *cunsada / cunçada / cuinçada / cuinçade / cuinzade* a est, verso e oltre il Tagliamento.
Il sistema più spesso praticato in altre regioni o paesi (Alto Adige, Lombardia, Liguria, ecc., ma anche Romania) è quello di condire già nel paiolo la polenta stessa con il burro e il formaggio, e perfino con le uova: qualcosa di simile si fa anche qui, ad esempio a Tiezzo di Azzano. Però nel Friuli Occidentale prevale la tradizione di utilizzare normale polenta: se calda e tenera, la si condisce nella fondina con burro e formaggio e la si mangia con il latte; se fredda, la si affetta, si cospargono le fette o i dadini con formaggio e/o ricotta grattugiata e con burro fuso (o *la morcje*), si sistema tutto in teglia da passare al forno. L'aggiunta di una spolveratina di zucchero (rinunciando in tal caso al formaggio) e di un pizzico di cannella appartiene alla tradizione sia del Friuli che del Veneto.
Con o senza zucchero e cannella, comunque, la polenta conciata era sempre cibo da grandi occasioni, come poteva essere il Carnevale (così a Cavasso, Spilimbergo, Chievolis di Tramonti, ecc.) o, nel Cividalese, la Festa dei Morti.

**Polenta fritta**
È un piatto assai diffuso, almeno un tempo, qui come altrove. La ricetta, più elementare di quella che il medico poeta veneziano Ludovico Pastò alla fine del Settecento chiamava *polenta in la paela*, consiglia di ritagliare la polenta rafferma a fette larghe e sottili (raramente a dadini) e rosolarle in padella di ferro (*frissorie, fressorie*), una volta in grasso o lardo, più recentemente in burro, ora anche in olio. L'aggiunta finale di un po' di zucchero e una presina

di cannella ne faceva un povero dolce, molto caro ai bambini d'ogni età. Ma era piatto di grandi occasioni.
Questa ricetta elementare, che nel Friuli pordenonese si chiama *polenta frita*, in Carnia *polente rustide*, ammette anche qui alcune varianti: da qualche foglia di salvia, a del formaggio grattugiato sistemato tra due fette (variante chiamata *ocicana* nelle Valli del Torre).

**Polenta pasticciata**

La *polenta pastithada* delle terre del Livenza, la *polente pastizade* di quelle del Tagliamento, la *polenta pastizada* dei Triestini, la *polenta in pastizo* o *pastizo de polenta* dei Veneziani, è piatto molto diffuso con infinite varianti regionali, ma non certo comune dal momento che pochi un tempo potevano permetterselo, e solo nelle grandi occasioni, mentre oggi è alla portata di tutti, ed è di sicuro successo quando a tavola ci sono ospiti.
Secondo le ricette raccolte in Friuli negli ultimi due secoli, si fa anzitutto una polentina piuttosto tenera, ma non troppo, come un budino, utilizzando metà acqua e metà latte (ma anche brodo, o del burro); se ne sistema uno strato sul fondo d'una comoda terrina, sul quale si spargono dei funghetti cotti a parte (porcini o chiodini, o altri, freschi o secchi); dopo una nevicata di formaggio vecchio grattugiato, si ricopre il tutto con un secondo strato di polentina, sul quale si sparge della carne macinata, cotta a parte a ragù secondo la tradizione; un'altra nevicata di formaggio e un terzo strato di polentina; si passa tutto in forno e si serve a tranci, consentendo la lettura e l'assaggio di tutti gli ingredienti.
Questa è la ricetta più diffusa, almeno nel Friuli Occidentale e nel Portogruarese, presente però anche nel resto della regione e nel vicino Veneto. Probabilmente esistevano anche varianti più semplici e più antiche (come quella da sola polentina e funghi delle Dimesse di Udine; o quella di polentina e salsiccia sminuzzata o carne lessa tritata delle Orsoline di Cividale, ambedue trascritte dalla Antonini Perusini); così come esistevano ed esistono forme più complesse (la ricetta ottocentesca di casa Antonini, ad esempio, prevedeva anche carne disossata di pollo e di colombini, oltre a prosciutto cotto, salsiccia, cotechino, castrato in salmì e carne di maiale). Ma nel complesso gli ingredienti sono quasi dovunque gli stessi: oltre ovviamente alla polentina a strati, immancabili sono anzitutto i funghi e il formaggio, poi lo strato di carne (ragù di manzo o misto di maiale, talora integrato o sostituito da salame o salsiccia o cotechino o prosciutto, o da carne in umido o carne lessa tritata) o di baccalà in tempi di magro. Le caratterizzazioni locali, ad esempio i fegatini di pollo a Trieste o nel Padovano, non modificano la sostanza.

**Bibliografia essenziale**

Chiaradia Giosuè, Chiaradia Rita, *Polenta e magnar nostran*, in Gian Palo Gri (a cura di), *Caneva*, Società filologica friulana, Udine, 1997.

Chiaradia Giosuè, Chiaradia Rita, *I giorni della polenta*, Edizioni Propordenone, Pordenone, 2005.

Miniscalco Valentino, *Facciamola seriamente questa vecchia polenta*, Il Vino, III, 1, Udine, 1973.

Molinari Pradelli Alessandro, *La cucina del Friuli - Venezia Giulia*, Roma, 1999.

Perusini Antonini Giuseppina, *Mangiare e ber friulano*, Franco Angeli editore, Milano, 1970.

Enos COSTANTINI

# La blave cincuantine in Friûl

## Usata come becchime, ma anche per un pane speciale che sta tornando di moda

Il mais è originario del Nuovo Mondo e la sua entrata ufficiale in Europa avvenne quando Cristoforo Colombo lo presentò, correva il maggio del 1493, alla regina Isabella di Spagna.
La pianta si dimostrò assai plasmabile e le sue innumerevoli varietà si adattarono ai più diversi ambienti pedoclimatici (in Carnia era coltivato fino a 1000 m slm).
In Friuli prese piede verso la fine del Cinquecento e, agli inizi del Seicento, poteva godere già di una buona diffusione: le sue produzioni erano decisamente superiori a quelle degli altri cereali estivi allora in voga come miglio, sorgo e panìco e, non avendo il seme vestito, era di più facile preparazione a fini alimentari.

**I nomi del mais**

"Mais" era il nome con cui questa pianta era chiamata in una lingua india delle Antille. Tale lingua è scomparsa, ma il nome sopravvive perché fatto proprio dai conquistatori spagnoli. Vi è da dire, però, che la diffusione attuale di questa denominazione è recente e dovuta all'uso che ne fanno gli agronomi e i ricercatori.
Il suo nome nei vari dialetti italiani è "grano d'India" o "grano turco" e, in Veneto, *formenton*, oppure, con scivolamento semantico, *polenta*.
In Friuli, a seconda delle zone, è detto *sorc turc* (*sorturc, sarturc*) o anche semplicemente *sorc*. Per non cadere in confusione con il sorgo quest'ultimo è divenuto *sorc ros* (*soròs, saròs*) dopo l'avvento del mais, mentre prima tutte le testimonianze scritte riportano solo *sorc* per il sorgo.

Il mais è una pianta estremamente polimorfa: qui vediamo una scelta di varietà francesi di inizio Novecento; si noterà che alcune pannocchie sono veramente minuscole: è probabile che appartengano a varietà dette "cinquantine" o "quarantine". Da *Revue d'Agriculture*, 1919; biblioteca ERSA "Luigi Chiozza".

Pannocchie di *cincuantin*: si noti che sono più corte della penna a destra.

Pannocchie di *cincuantin* tipo Marano. La varietà Marano è ottima per polenta e, prima dell'avvento degli ibridi, era piuttosto diffusa. Molti la considerano un *cincuantin* perché ha la pannocchia di dimensioni piccole rispetto ad altre varietà e, soprattutto, rispetto agli ibridi attuali.

Il nome "grano d'India" e il nome "grano turco" non indicano la provenienza reale, né tantomeno il centro di diffusione della specie, ma sono solo nomi che la gente dava a ciò che proveniva da luoghi lontani, ignoti e forse carichi di un po' di mistero.
Il nome più utilizzato in Friuli è però *blave*, un termine col quale, prima dell'avvento del mais, si indicavano le granaglie in generale e soprattutto le granelle di cereali. Dato il grande interesse che, a partire dal Seicento, il mais assunse per l'alimentazione del popolo divenne il cereale per antonomasia, per eccellenza, quindi il nome generico *blave* divenne il nome specifico di chi sfamava la maggior parte di friulani.
Il nome che viene utilizzato negli Stati Uniti, *corn*, ha seguito una trafila del tutto simile poiché in origine indicava le granelle in generale.

**Varietà di secondo raccolto, ma anche piccole**

La grande plasmabilità della specie ha consentito, oltre che di selezionare varietà adatte ai più diversi ambienti, anche di metterne a punto alcune a ciclo vegetativo breve, tanto da poter essere seminate dopo la raccolta dei cereali autunno-vernini come il frumento e la segale, di gran lunga i più coltivati, ma anche dopo i meno diffusi orzo (*vuardi*) e farro (*pire*).
Queste varietà sono state definite "cinquantine" o "quarantine", ma non si può pensare che raggiungano la maturazione fisiologica in cinquanta o quaranta giorni, certamente non nei nostri climi e certamente non le varietà che erano in uso fino a non molti anni fa in Friuli.
Il mais detto *Quarantain* in Francia aveva un ciclo di novanta giorni.
Dopo cinquanta giorni le nostre varietà cinquantine potevano essere utilizzate per il foraggiamento verde del bestiame o, in parte, utilizzate a maturazione lattea o inizio maturazione cerosa in alimentazione umana.
Vi è da sottolineare come venissero chiamate *Cincuantin* delle varietà non particolarmente precoci, ma dalla pannocchia piccola: ad esempio il *Cincuantin blanc* non era altro che il Bianco Perla.
L'aggettivo *cincuantin*, in effetti, poteva diventare soprannome di persone minute e di bassa statura. Ad esempio nel 1763 a Fagagna viveva un certo *Gio. Batta de Fanti detto Cinquantin*, ma *Cincuantin* era anche il soprannome di un nostro mingherlino coetaneo negli anni Cinquanta.

**Di precoce c'è la testimonianza**

Si può affermare che le varietà cinquantine vennero selezionate "da subito", cioè di pari passo con

l'introduzione e la diffusione del mais. Nei libri delle entrate del convento veronese di S. Michele di Campagna il *formenton cinquantin* si trova ricordato nel 1676 (Messedaglia 2008, 95), e per il Friuli abbiamo la testimonianza del nostro poeta seicentesco Ermes di Colloredo (1622-1692) con questi versi:
*O soi lade a cirî blave*
*Par che mangjin lis gjalinis;*
*Mi à dât anzi mê ave*
*Trê panolis cincuantinis*.

**In alimentazione animale**

Questa attestazione ci dice anche che il *cincuantin* aveva, almeno in parte, preso il posto del sorgo nell'alimentazione degli animali allevati dalle famiglie contadine. Questo uso, tuttora ben vivo nella memoria, è testimoniato ad es. dal poeta Pietro Zorutti: *emplij la mangjadorie Di bon fen e di buine cincuantine* e si può trovare in pubblicazioni locali: "Anche le donne e perfino quelle più anziane collaboravano alla lavorazione del *canp de Zinquantin* per procurare il cibo per il maiale" (Buttignon 1999).

**In alimentazione umana**

Anche l'uso in alimentazione umana gode di una attestazione zoruttiana:
*Ducuancj sot il cjamin*
*Cuntun bon muzûl di vin;*
*Coculis e cjestinis;*
*Panolis e cincuantinis*
e, fra le tante, riportiamo una testimonianza più vicina a noi, quella di Palmira Cruciatti di San Odorico di Flaibano intervistata nel 1986 a 78 anni:... *a si lave a passon cu lis pioris... fans di chês! Jo une dì i ài rivât adore di mangjâ dodis panôlis di cincuantin: li i vevin fat une cusinade, ch'i erin trê-cuatri a passon e i vin mangjât, ch'i no vin vût bisugne nancje di tornâ a cene...* (in *Flaibano - Memoria storica*, Flaibano, 1988, pag. 398).
Sicuramente il *cincuantin* dovette essere un cibo "di ripiego", episodico, e godette di scarsa considerazione se il solito Zorutti così verseggia:
*Confets di cincuantin, E rusulìn di moris di barazz...*

**Anche *promiedi*...**

Che l'uso prevalente del *cincuantin* fosse in secondo raccolto si può dedurre da questi versi di Lea D'Orlandi:
... *Siale, forment*
*vegnin palomps a trot, intun moment,*
*E po, seselâ e meti cincuantin*
*cul sudôr ch'al plûf jù, o contadin!*
(Da *Il Friuli*, Almanacchi regionali Bemporad per i ragazzi, Firenze, 1924, pag. 230).
Ce lo sottolinea il *Dizionario del dialetto muglisano* (Zudini e Dorsi 1981): *el sincuantin... se inseména dopo el furmiént*.
Il tutto viene così ben descritto per il Friuli occidentale: "Dopo la mietitura del grano, tra giugno e luglio, si rendevano liberi nuovi spazi che si prestavano a nuove colture. Non occorreva concimazione, bastava un'aratura col *medho*, una *grapadina*, un passaggio col *varsôr* regolato in modo da fare *concuòi* più stretti (60 cm circa)

Particolare di una pannocchia di *cincuantin*.

Cariossidi di *cincuantin* bianco, tipo Bianco Perla. Quest'ultima era una varietà tradizionale in Friuli e Veneto.

e si seminava il *thincuantin* a chicchi più ravvicinati (25 cm). Se non lo si tagliava *verdho* per darlo da mangiare al bestiame, serviva a produrre una farina molto più profumata di quella della *biava* tradizionale, tanto che poteva essere usata per fare un pane speciale e la *pintha*. La rapidità del suo ciclo vegetativo e le sue poche esigenze colturali lo rendevano adatto anche a zone troppo asciutte o poco fertili, o a semine tardive, qualora malattie o temporali si fossero portati via l'altra *biava*" (Chiaradia 1997, 116).
Non mancava, però, il *cincuantin promiedi* "quello seminato per tempo, cioè all'epoca in cui si semina l'altro granoturco" (NP) che così, evidentemente, poteva esprimere al meglio la brevità del ciclo al coltivatore interessato alla precocità.

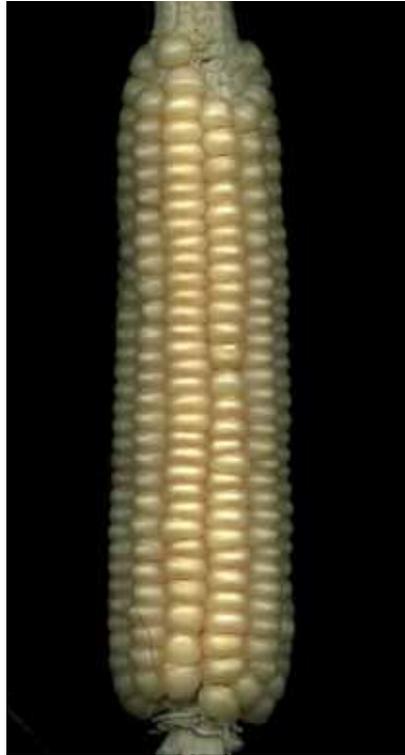
**... ma prevalentemente "serotino"**

In effetti, malgrado la brevità del ciclo, peraltro non sempre reale come abbiamo sopra visto, il *cincuantin* era considerato tardivo, o come si diceva nell'Ottocento, "serotino".
Così nel *Dizionario botanico friulano* di Giulio Andrea Pirona uscito nel 1862, del *cincuantin* si dice che è "Grano-turco serotino", concetto confermato dal *Vocabolario friulano* di Jacopo Pirona dato alle stampe nel 1871 che lo definisce "Mais serotino".
La tardività era data evidentemente dall'epoca di semina tardiva rispetto agli altri mais. L'epoca di raccolta più tarda rispetto ai mais di primo raccolto comportava sovente l'imperfetta maturazione delle cariossidi ed un loro contenuto in acqua tanto elevato da comprometterne la conservazione, favorendo così lo sviluppo di muffe e relative tossine, con un degrado del valore alimentare e pericoli per la salute.

**Nella rotazione**

Nell'alta pianura friulana si praticava la rotazione agraria, strumento indispensabile per non impoverire soverchiamente il terreno. In essa trovava posto il cinquantino. Ecco un esempio tratto dagli *Atti preparatori* del Catasto austriaco (1826) di San Odorico nell'attuale comune di Flaibano: *La ruota agraria si compie in anni cinque... il primo anno si semina frumento, e dopo di questo ordinariamente sorgoturco cinquantino, o saraceno, ma prò di poco prodotto. Il secondo anno si semina sorgoturco primo. Il terzo anno si semina Trabacchia, indi cinquantino di secondo frutto di poca ed incerta produzione. Il quarto anno si semina il sorgorosso. Ed il quinto si semina di Avvena con Lupini.*
Rileviamo l'agrotecnica del cinquantino dagli *Atti preparatori* del Catasto austriaco di Torreano in comune di Martignacco: in un campo friulano viene impiegato un *pesinale* di semente e

*si fanno li seguenti lavori*: *Si letama il Cinquantino a Sterpo con Zaglie n. 3*, seguono *Arratura, Erpicatura, Zapatura, Solzatura, Colmatura di Terra* e *Racoglitura*. Le produzioni per campo friulano, sempre a Torreano, sono piuttosto variabili: in collina vanno da 4 pesinali a uno staio e 3 pesinali, mentre in pianura vanno da 1 staio ed un pesinale a 2 staia de 3 pesinali. È appena il caso di ricordare che tali produzioni erano sottostimate dai compilatori in quanto il documento aveva finalità fiscali.
Lo staio / *stâr* equivale a poco più di 73 litri, il pesinale / *pesenâl* equivale a poco più di 12 litri: si tratta, come si può capire, di vecchie misure per aridi.

**Pellagra**
Questa malattia imperversò anche in Friuli e testimonianze relative alla sua gravità sono frequenti in tutto l'Ottocento prolungandosi fino al primo quarto del Novecento. Le motivazioni erano, ben s'intende, di ordine sociale, ma i benpensanti pensarono di incolparne il mais in quanto unico alimento di chi ne era colpito. Tanto peggiore era la qualità del mais tanto più probabile era contrarre la malattia: "Il granoturco guasto è la causa della pellagra. Il granoturco si guasta, ammuffisce, diventa tosssico, si trasforma in veleno quando venga raccolto immaturo, conservato in locali umidi o mal ventilati..." (*Il campagnuolo friulano* 1922).
Data l'epoca di maturazione, i mais cinquantini erano i più soggetti

Pannocchia di *cincuantin* tipo Bianco Perla.

a deteriorarsi e vennero messi all'indice tanto dalla Commissione pellagrologica provinciale che dai periodici quali *L'Amico del Contadino*, mentre nel Bullettino dell'Associazione agraria friulana venne aperta una discussione tra i detrattori della coltura e chi, invece, ne vedeva, almeno per alcune zone, gli indubbi vantaggi. "In queste località, e meglio dovunque, bisogna assolutamente abbandonare l'abitudine di seminare cinquantino dietro frumento, poichè difficilmente matura. Ricordiamoci bene, che il cinquantino in tal caso costituisce causa principale della pellagra e dà poi un reddito meschino. Dietro segala lo si potrà appena coltivare ed anche in questo caso bisognerà attenersi a varietà buone e possibilmente gialle", così si esprimeva E. Tosi nel *Bullettino dell'Associazione agraria friulana* del 1906.
Gli faceva eco Giovanni Manin sul medesimo *Bullettino*: "Il cinquantino cresceva stentato e maturava malamente molti anni addietro, ma oggidì i concimi artificiali (perfosfato e nitrato) che si spargono in primavera pel frumento restano in parte nel terreno a vantaggio della coltura successiva. Le nuove varietà di frumento che si coltivano oggi maturano precocemente (27 giugno circa) quindi sgombrano il terreno circa otto giorni prima di quanto succedeva col vecchio frumento nostrano (5 luglio circa). Queste variazioni portano di conseguenza una antecipazione nella semina del cinquantino, uno sviluppo più rapido, una maturazione completa ed un reddito non trascurabile di circa 7 ettolitri per campo. Il territorio di Codroipo dà grano vendibilissimo, sano, ricercato anzi sul mercato e lo si paga qualche lira in più all'ettolitro di quello che si pagano le varietà precoci maggenghe, perché la farina ne è più dolce e la polenta riesce migliore".
Naturalmente tutti consigliavano di evitare il cinquantino dove non poteva maturare, come nelle terre "frigide" della Bassa, ma si arrivò perfino ad istiture dei premi per "l'eliminazione totale del cinquantino".
E ancora nel 1922 *Il campagnuolo friulano* scriveva "Il cinquantino è un granoturco che dovrebbe servire solo per l'alimentazione del bestiame" ed elencava una serie di altre colture che avrebbero potuto sostituirlo dando "un maggior rendimento".

***Pan di sorc***

Prima dell'avvento del mais si fabbricava certamente un rustico pane col sorgo, probabilmente in miscela con altri cereali. Tale pietanza non era molto apprezzata e, in effetti, sappiamo che il sorgo era destinato prevalentemente alle bestie (nell'Ottocento era chiamato anche "grano porcino"); al di là del fatto psicologico non doveva trattarsi di una leccornia e crediamo che avesse dei limiti anche dal punto di vista nutrizionale.
Il mais, cereale non panificabile, dovette servire ad "allungare" le farine di cereali panificabili (frumento, segala), ma più rari e più cari almeno per molte mense, senza contare che spesso dovevano essere acquistati in zone lontane.
Una testimonianza ottocentesca del *pan di sorc* ci viene da Pietro Zorutti, ma non sappiamo se si trattasse del sorgo o del mais, possiamo solo dire che il poeta sembra assegnargli una valenza che oggi si direbbe "salutista": *Se t'ûs viodi ancjemò dei carnevâi, Lasse il salvadi, e sglonfe il gradoàn Cun pan di sorc e une rieste d'ai* (NP sub *Gradoàn*).
Una testimonianza più sicura dell'uso di un pane fatto col granturco (difficilmente col solo granturco) ci viena da *La vita in Friuli*, trattato sulle tradizioni popolari che Valentino Ostermann pubblicò nel 1894: "L'andare a *pan dai muarts* è in uso anche a Udine, dove le famiglie benestanti preparano in casa un pane speciale di granoturco o distribuiscono qualche pannocchia. Nella Slavia nostra le famiglie agiate distribuiscono ai poveri delle pagnotte di granturco...".
L'aspetto tradizionale del *pan di sorc* viene ben illustrato anche da Giosuè Chiaradia: "Quella che in tutte le case del Friuli Occidentale e del vicino Veneto, soprattutto trevisano, non può mancare [alla vigilia dell'Epifania] è la *pinza* [...] nel nord-est della Provincia di Pordenone si usano, o si usavano, altri termini per indicare più o meno la stessa cosa", così si ha *pan de surturc* a Vivaro e Sedrano di San Quirino, *pan di blava* a San Foca, *pan de sulturc* a Cordenòns, *pan di sorc* a Grizzo di Montereale e Meduno, *pan sincuantin* a Casarsa... Ma questi e altri sono nomi locali indicanti praticamente la stessa cosa: una specie di quasi immangiabile pane di farina di mais, cotto un tempo sotto le ceneri del focolare" (Chiaradia 2009).
Per rimanere nel Friuli occidentale: a Toppo in *plaça dai Mus* si trovava l'antico forno di *Bìssio* dove i paesani, con l'impasto in una scodella e una foglia di verza, portavano a cuocere il *pan di sorc* (Baselli e Fabris 2005).
In alcune aree è ancora viva la memoria del *pan di sorc*, dove con *sorc* si intende il *sorc cincuantin*, che, soprattutto ai bambini, ai quali veniva centellinato, era dato come dolce. L'Ecomuseo delle Acque del Gemonese ha rilanciato questa antica pietanza che rischiava di andare *in dismentie* (si veda *Tiere furlane* n. 3, 2009, pagg. 108-109). Dal canto suo l'ERSA, in collaborazione con l'Ecomuseo, ha posto le basi per un programma migliorativo di tre varietà tradizionalmente usate per fare il *pan di sorc*: una con granella di colore arancio (in pratica una miscela di tipi assimilabili alla nota cultivar

Le farine di *cincuantin*, non diffuse, si possono comunque trovare in commercio e si prestano a produzioni tradizionali come il *pan di sorc*.

Marano, da molti indicata come *Cincuantin*), una con granella gialla (un quarantino/cinquantino delle Prealpi) ed una con granella bianca (un simil Bianco Perla molto precoce).

**In Carnia**

In Carnia il pane fatto (anche) col mais sembra rientrare nella quotidianità piuttosto che essere legato a feste e tradizioni. Così nella colazione del mattino: "... Nella scodella era già pronto il latte o il caffelatte a seconda dei gusti o delle *disponibilità*. Si accompagnava con pane di segale e mais già tagliato a fette" (De Caneva 2006, 101) e per il pranzo: "In molte case l'alimentazione era legata al mais: pane fatto in casa, con farina di mais e segala, o la polenta...." (ibidem 105).

In Val Pesarina "il *pan di cjasa* (anticamente *pan di trameste* o *tremeste*, con miscele di cereali inferiori e fave) era fatto con una mistura di farina di mais e segala e, se c'era, una piccola percentuale di farina di frumento" (Ciceri e Rizzolatti 1991, 165).

Farina di *cincuantin*, riscoperta e valorizzata dall'Ecomuseo delle Acque del Gemonese.

De Caneva 2006, 118 ci informa che il *pan di cjasa* era detto anche *pan di sorc, pan di siala* o *pan turc* perché fatto con farina di mais e segala; per prepararlo "in un contenitore di legno (*panaria*) si versava con la *miegina* la quantità di farina necessaria. Le proporzioni erano due terzi di farina di mais e un terzo di farina di segala. In alcune famiglie si aggiungeva anche farina di frumento, di grano saraceno o patate lessate che rendevano il pane più morbido".

In scritti relativi alla Carnia, allo stato attuale delle ricerche, non abbiamo trovato, menzione del *cincuantin*; in effetti è assai improbabile che, in quel clima, si potesse fare un secondo raccolto dopo un cereale autunno vernino come la segale.

**Bibliografia**

Baselli Delia, Fabris Rosella, *Toppo, Gente soprannomi e case*, Società di mutuo Soccorso Toppo, 2005.

Buttignon Livio e Nicola, *I giorni del salame - Il maiale nella tradizione popolare e gastronomica della Bisiacaria*, Meta Communication, Ronchi dei Legionari, 1999.

Chiaradia Giosuè, *Sgarbar panoce. Per una storia della polenta nel Canevese*, in Gian Paolo Gri (a cura di), *Caneva*, Società filologica friulana, 1997.

Chiaradia Giosuè, Chiaradia Rita, *I giorni della polenta*, Edizioni Propordenone, Pordenone, 2005.

Chiaradia Giosuè, *L'Epifania nelle tradizioni del Friuli Occidentale*, la Loggia, Rivista della Propordenone, anno 12, dicembre 2009.

Ciceri Nicoloso Andreina, Rizzolatti Piera, *Vita tradizionale in Val Pesarina*, Comune di Prato Carnico, 1991, 2 voll., vol. II, pp. 165-166.

De Caneva Paolo (a cura di), *Da un San Martin a chel âti*, Società della Latteria di Liariis, Provincia di Udine, 2006.

Messedaglia Luigi, *La gloria del mais*, Angelo Colla editore, Costabissara (VI), 2008. Raccoglie gli storici scritti del Messedaglia.

NP = Pirona Giulio Andrea, Carletti Ercole, Corgnali Giovanni Battista, *Il Nuovo Pirona – Vocabolario friulano*, Società filologica friulana, seconda edizione, Udine, 1996.

Silvia SAVI

# Palmanova riscoperta

Una stella stesa su oltre 300 ettari di pianura quasi nel cuore del Friuli. Così appare Palmanova a chi la cerca tra le immagini satellitari di Google Earth o a chi ha la fortuna di sorvolarla a qualche centinaio di metri da terra. Si racconta che sia stata proprio questa visione a folgorare lo sguardo del cantante americano Sting, in volo di passaggio sui nostri cieli, spingendolo nel 2001 a fare un grande concerto nella piazza esagonale che si staglia bianca al centro della città stellata.

Una geometria perfetta, in cui la successione ritmata del 3 e dei suoi multipli, in sequenze regolari, scandisce l'urbanistica della piazzaforte veneziana, affascinante esempio di città ideale rinascimentale. A chi approssima la città da terra la percezione della stella sfugge, ma non la sua regolarità che, anzi, a volte disorienta il visitatore. La città va apprezzata a passo lento, perché le dimensioni del suo centro storico hanno le proporzioni adatte per godersi il tempo e lo sguardo di una visita a piedi. Una passeggiata di 525 metri, da una delle tre porte d'accesso alla città al pennone in centro alla piazza, consente di raggiungere in pochi minuti il fulcro della vita cittadina. Il punto di osservazione privilegiato per ammirare la città dall'interno è proprio il pozzo collocato al centro della piazza dove si erge lo stendardo, su cui convoglia lo sguardo di chi proviene da Porta Aquileia (già Porta Marittima), Porta Cividale o Porta Udine. Da qui si percepisce l'impianto radiale della viabilità palmarina e si possono cogliere, con un unico sguardo a tutto tondo, le facciate dei palazzi che incorniciano la piazza, tra i quali i punti di riferimento storici della vita amministrativa, militare e religiosa di Palmanova.

**Dalla piazza ai bastioni: una passeggiata nella storia**

Guardando verso Porta Aquileia all'angolo destro dell'imbocco al borgo si scorge il Palazzo dei Provveditori, oggi sede del muni-

Vista aerea di Palmanova.

cipio. È la sede della vita politico-amministrativa di Palmanova, ma non fu la prima residenza del Provveditore Generale nella Patria del Friuli, la massima carica rappresentativa della Repubblica di San Marco sul territorio. Nei primi anni di fondazione della fortezza, infatti, il Provveditore soggiornò all'esterno delle mura in costruzione in una "casupola" nell'abitato di Ronchis, e poi in un altro edificio della piazza, quello che oggi ospita il Caffè Torinese, all'angolo destro di Borgo Udine. La nuova sede fu eretta nel 1598, come si legge sull'arco del portone d'accesso all'edificio, molto più imponente ed ampio del precedente. I Provveditori che si susseguirono alla guida della piazzaforte furono 107; il primo di essi fu Marc'Antonio Barbaro, l'ultimo Odoardo Collalto, colui cui spettò nel 1797 di consegnare la fortezza a Napoleone Bonaparte, al tramonto della Serenissima.

Accanto al municipio si stagliano la Loggia della Gran Guardia e la Loggia dei Mercanti, due ampie aree coperte limitate da colonnati che si aprono sulla piazza: il primo loggiato oggi ospita, recuperando una tradizione del passato, il mercato rurale.

Osservando in modo circolare la piazza, lo sguardo si poggia poi sul sobrio ed elegante Palazzo del Monte di Pietà, di origine seicentesca ma ricostruito completamente nella prima metà dell'Ottocento.

Spostando ancora lo sguardo verso sinistra si scorge il Palazzo del Governatore delle Armi, sede del comando militare che garantiva la sicurezza e la difesa della piazzaforte. Fu costruito nel 1613 ed oggi ospita la sede della Direzione del Museo militare, che custodisce una mostra permanente di cimeli militari e armi cui si affiancano frequentemente mostre temporanee di modellismo, fotografia ed altro.

Il duomo di Palmanova.

Ma l'edificio che certamente cattura il visitatore per imponenza e bellezza è il Duomo, la cui facciata bianca in pietra d'Istria riverbera nelle giornate di sole. Sorvolando il Friuli nelle tratte aeree da est ad ovest, il congiungimento diretto tra la bianca area del Duomo e della piazza di Palmanova e l'altrettanto bianco abbraccio del colonnato di Villa Manin di Passariano, è inconfondibile e immediato: due impronte nitide sul territorio, di sfrontata bellezza.

Alto quasi 30 metri, il Duomo domina la piazza: la facciata e il perimetro esterno furono eretti nel 1615, negli anni successivi il presbiterio, l'abside e le cappelle laterali. La costruzione complessiva però subì diversi rallentamenti, anche a causa dei cedimenti strutturali delle fondamenta che provocarono un'inclinazione della facciata che la caratterizza tuttora. La chiesa è dedicata al SS. Redentore, a S. Marco e a S. Giustina, le cui statue sono poste nelle tre nicchie che sovrastano i tre ingressi. La facciata è poi scandita da due ordini di 4 colonne ciascuna, sormontate dal timpano al centro del quale si trova il leone alato in bronzo di epoca ottocentesca. Entrando si nota immediatamente l'ampiezza dell'aula unica,

Palma, anonimo, 1598; editore Georg Bruin von Braun.

coperta da travature in rovere, pensata per accogliere con facilità una molteplicità di truppe e di masse di persone in occasione delle celebrazioni più solenni. Il Duomo racchiude numerose opere di grande pregio, tra cui l'altare con la Pala delle Milizie dipinta dal Padovanino, e altre "minori", in una armoniosa commistione. Uscendo dal Duomo si può riprendere la visita alla città con le tappe al museo civico, in Borgo Udine, e al museo militare, sul dongione di Porta Cividale, che ogni anno registra una media di 20 mila accessi. Da qui è immediato l'avvio della visita all'area verde della città, la cinta bastionata che attribuisce a Palmanova la forma di stella, con le opere murarie veneziane (bastioni e rivellini) cui si sono aggiunte in perfetta sintonia le opere più esterne: le lunette napoleoniche.

**La pulizia dei bastioni**
Le fortificazioni costituiscono un vero e proprio sistema verde esterno al centro urbano della città; il loro perimetro si estende per sette chilometri e costituisce un altro affascinante percorso di conoscenza. L'enorme estensione dell'area ha sempre determinato difficoltà di manutenzione, tanto da trovarne traccia persino nei resoconti di un militare durante gli assedi del 1848: "Questa piazza fu trovata da noi in uno stato di abbandono quasi completo. Nessun cannone in batteria, tutti gli spalti, i fossi e i rivellini erano ingombri da alberi e folte boscaglie. Le tanaglie innanzi le cortine mezzo rovinate in modo che riempivano il fosso". Nelle medesime condizioni hanno trovato le mura anche i volontari della Protezione civile che, in due *week-end* dello scorso novembre (12-13 e 19-20 novembre 2011), hanno dato vita all'operazione "PalmaNOVA 2011", un intervento eccezionale di pulizia voluto dall'amministrazione comunale e coordinato dalla Direzione centrale della Protezione civile regionale del Friuli-Venezia Giulia. Si è trattato di un intervento delicato e complesso che ha richiesto anche la collaborazione del Servizio regionale Gestione Territorio rurale e Irrigazione, del Genio civile, della Soprintendenza per i Beni architettonici e paesaggistici, dell'Associazione nazionale Alpini, della Croce rossa e dei militari della Brigata Pozzuolo.
Le necessità di addestramento della Protezione civile hanno incontrato l'urgenza di un intervento per la messa in sicurezza delle mura della città rinascimentale dove, oltre alla vegetazione infestante, si sono riscontrati frequenti pericoli di crollo dei bastioni e della cinta for-

Operai specializzati in azione sulla cinta veneziana.

Prima e dopo la pulizia degli spalti; l'effetto non è solo cosmetico, ma anche di stabilizzazione.

tificata di proprietà del demanio. Pur essendo monumento nazionale dal 1960, Palmanova non era mai stata oggetto di un'opera di manutenzione su vasta scala.
Le operazioni si sono svolte regolarmente lungo tutta la cinta esterna delle mura interessando oltre 125 mila metri quadrati di superficie. In ciascuna delle 4 giornate di intervento quasi 1000 persone, uomini e donne, hanno potuto compiere un'attività di esercitazione che è andata a beneficio delle 180 squadre comunali della Protezione civile che vi hanno partecipato. All'evento hanno aderito squadre provenienti da tutto il Friuli-Venezia Giulia, anche dagli estremi confini della regione, come nel caso delle squadre di Muggia, in provincia di Trieste, o di Erto e Casso nell'alto Friuli Occidentale. I quattro giorni di lavoro si sono conclusi con le premiazioni delle squadre di volontari che si sono distinte per numero di componenti, per distanza del comune di provenienza e per efficienza.
Nell'ultimo giorno di esercitazione, anche i bambini sono diventati protagonisti "operativi" sui bastioni grazie all'iniziativa "Bambini e ragazzi per Palmanova2011" organizzata dal Circolo comunale di Cultura, assieme al Comune e in collaborazione con il Museo storico militare e la Protezione civile. Oltre 150 bimbi hanno partecipato a questo evento che ha permesso di coinvolgere i cittadini più giovani e le loro famiglie in un frammento di storia di Palmanova di cui potranno mantenere il ricordo e la testimonianza diretta in futuro. L'iniziativa aveva anche delle finalità didattiche: la conoscenza del sistema di fortificazioni della città, che ne fa un patrimonio culturale unico da rispettare e salvaguardare, nonchè l'avvicinamento allo spirito del volontariato e al rispetto dei beni culturali.
Già dopo le prime ore di lavoro si è resa evidente la trasformazione della morfologia dei bastioni, che a poco a poco hanno riconquistato le forme e i perimetri originari. Le fotografie scattate prima e dopo l'operazione testimoniano più di ogni altra descrizione i risultati ottenuti ed evidenziano anche, però, lo stato di degrado delle murature che necessitano di un importante piano di recupero.

**Un intervento minuzioso: i forestali sulle mura veneziane**

L'intervento straordinario di novembre ha fatto da prologo ad una nuova stagione di manutenzione, programmata e duratura nel tempo, per consentire di tenere alto il livello di controllo sulla vegetazione infestante che mette a rischio la tenuta dei bastioni.
L'amministrazione comunale ha trovato un alleato nella Direzione centrale Risorse rurali, agroalimentari e forestali della Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia. A dicembre il Servizio Gestione Territorio rurale e Irrigazione ed il Comune di Palmanova hanno sottoscritto un accordo che ha per oggetto "la realizzazione dei lavori di manutenzione e riqualificazione ambientale della cinta bastionata della fortezza comprendenti opere di sfalcio, taglio delle alberature infestanti e limitate opere di consolidamento della parte muraria".
Per cinque anni – questa la durata dell'accordo – i forestali saranno impegnati sulla cinta muraria,

nella parte più delicata ed antica, ovvero le prime opere fortificatorie veneziane il cui paramento è gravemente compromesso in più punti proprio dalle radici delle piante che negli anni sono cresciute imprimendo una spinta disgregatrice alle murature. Su alcuni bastioni sono visibili delle ampie e profonde frane, in modo più grave sui bastioni a sinistra di porta Cividale e a destra di Porta Udine (guardando dall'esterno gli accessi delle porte). Danni che necessitano di interventi ben maggiori della semplice manutenzione. Quest'ultima, però, ne ha sicuramente favorito la ricognizione e lo studio, accanto ad un minimo intervento di consolidamento che ha messo in sicurezza i paramenti e ne ha interrotto il processo di degrado.
A questo mirano gli interventi dei gruppi di forestali, suddivisi in 5-6 squadre che si alterneranno, per due mesi all'anno, tra dicembre e marzo, nella manutenzione "di precisione". Queste squadre hanno a disposizione anche dei mezzi motorizzati, trattori, ruspe e due cestelli per raggiungere le altezze maggiori da cui vengono collocate le reti di contenimento delle superfici verticali.

**"Amici dei bastioni": ora tocca ai cittadini**

La manutenzione ordinaria può costituire un problema, ma c'è chi l'ha letta come un'opportunità. Questa almeno è stata l'interpretazione offerta dall'editorialista del Corriere della Sera Gian Antonio Stella che ha dedicato un ampio articolo su quel quotidiano nazionale all'operazione svolta a Palmanova, mettendo in evidenza proprio l'esempio positivo che una simile iniziativa può costituire per riavvicinare i cittadini alla "cosa pubblica". Il senso di responsabilità per i beni culturali che ci appartengono, il superamento del concetto "pubblico = non mio" per rifondare il principio che "pubblico = di tutti = anche mio" è il fondamento costitutivo dell'associazione "Amici dei bastioni" di cui Stella è stato nominato "socio onorario". Il sodalizio, promosso dall'Amministrazione comunale, vuole ricostituire e rilanciare un'usanza del passato che vedeva gruppi di giovani protagonisti di piccole e sporadiche operazioni di pulizia sui bastioni: un atto d'amore verso la propria città e verso quelle fortificazioni che facevano da sfondo ai giochi di tanti bambini. L'associazione vuole dare una veste spontanea ma organizzata a tutto ciò, riportando i cittadini al centro e rendendoli protagonisti della rinascita della Città stellata. Gli aderenti sono già quasi un centinaio e saranno chiamati ad "adottare" settori di cinta su cui svolgere piccole opere di manutenzione, ma anche farsi promotori di inziative culturali che riportino alla fruizione dell'area nel rispetto della sua valenza storica.

La Piazza Grande di Palmanova vista dall'alto.

**Le gallerie sotterranee: una opportunità turistica**

Il taglio della vegetazione infestante ha consentito di riportare alla luce anche gli accessi delle numerose gallerie che formano un reticolo sotterraneo. Si tratta di accessi in parte già esplorati e conosciuti che venivano utilizzati per mettere in collegamento i vari livelli delle fortificazioni, per consentire i passaggi delle milizie in sicurezza, le comunicazioni, gli approvvigionamenti. Una rete di infrastrutture sotterranee che per molta parte però è rimasta chiusa ed inaccessibile e che ora verrà sottoposta ad un'attività di ricognizione scientifica che ne consentirà anche la mappatura definitiva grazie alla sinergia tra il Comune di Palmanova e la Commissione Grotte "E. Boegan" della Società alpina delle Giulie sezione CAI di Trieste.
Un accordo annuale ha infatti conferito agli speleologi del CAI l'incarico di svolgere un rilevamento accurato dei passaggi sotterranei riportandone tutti i dati in cartografia: altimetria, lunghezza, tracciato, ma soprattutto stato di conservazione. Dati di rigore scientifico che saranno raccolti in una pubblicazione – la prima di questo genere nella pur vasta bibliografia su Palmanova - assieme alla documentazione fotografica e che potranno servire ad indicare anche un piano di recupero delle gallerie per finalità turistiche.
La Commissione Grotte E. Boegan è la più antica società speleologica al mondo. Nata a Trieste nel marzo 1883 (con il nome di Società degli Alpinisti triestini, denominazione che cambierà nel 1886 in quello di Società alpina delle Giulie) in oltre 129 anni di attività ha portato a compimento numerosi studi ed esplorazioni ed è stata protagonista della scoperta e del rilancio turistico della Grotta Gigante.
Alcune gallerie di Palmanova potrebbero essere agibili già all'inizio della prossima estate e costituire così un primo pacchetto di offerta turistica nell'ambito della cosiddetta "speleologia urbana" che attrae una consistente nicchia di mercato turistico nazionale ed estero.

Uno speleologo del CAI di Trieste mentre accede a una "mina", come vengono chiamate le gallerie che attraversano il sottosuolo palmarino.

**Da patrimonio da salvare a patrimonio dell'umanità**

Palmanova, nata nel 1593 per scopi di difesa della Serenissima dalle minacce turche, si è caratterizzata da subito come sistema che unisce le esigenze strategico-militari ai canoni urbanistici della città ideale rinascimentale, una città di fondazione unica in Italia.
Lo stato di degrado in cui versa soprattutto la cinta della Città stellata era già stato denunciato da diverse associazioni locali ma anche da Italia Nostra che, qualche anno fa, ha inserito Palmanova nella lista dei 147 "patrimoni da salvare". Ora però si sta lavorando per consentire alla cittadina di conquistare un altro titolo, ovvero quello di "patrimonio dell'umanità" sancito dall'Unesco.
Un primo percorso era già stato avviato in passato ed aveva portato all'inserimento di Palmanova nella *tentative list*, l'anticamera al riconoscimento definitivo. Un percorso rimasto interrotto, in cui la Città stellata era candidata "da sola" come bene unitario a sé stante, per il valore di *unicum* rappresentato quale esempio integro di città ideale di fondazione rinascimentale. Recentemente però l'Unesco ha modificato le proprie linee guida privilegiando le candidature che mettono in rete più testimonianze culturali affini.
È così che nel 2011 Cividale del Friuli ha visto riconosciuti patrimonio dell'umanità il Tempietto longobardo, i resti del complesso episcopale rinnovato da Callisto e il Museo archeologico nazionale che espone i corredi delle necropoli longobarde cividalesi, inseriti nella candidatura "I Longobardi in Italia: i luoghi del potere (568-774)", che comprende altri sei siti distribuiti sull'intero territorio della Penisola. Allo stesso modo Palmanova ha avviato un nuovo percorso che potrebbe avere tra i suoi assi nella manica non solo la serialità della candidatura, ma anche l'internazionalità della stessa, fattore che complica le procedure da un punto di vista ammi-

nistrativo, ma ne esalta la valenza culturale e scientifica.
Nell'agosto del 2011, infatti, l'Ufficio Unesco del Ministero dei Beni culturali ha inserito Palmanova nella candidatura del sito seriale transnazionale “Le opere di difesa veneziane tra il XV ed il XVII secolo” assieme ai comuni di Bergamo, Peschiera del Garda, Venezia ed una serie di testimonianze veneziane degli stati di Croazia, Montenegro, Grecia e Cipro. A tal fine è già stata istituita una *task force* di esperti, un *pool* composto da tre architetti che stanno predisponendo tutta la documentazione necessaria alla creazione del dossier scientifico a supporto della candidatura.
Per ottenere il riconoscimento Unesco è però necessario un programma di salvaguardia e recupero dei bastioni che potrebbe avere un prologo proprio nell'operazione di pulizia straordinaria e nel piano di manutenzione avviato in questi ultimi mesi.
La Lista del Patrimonio mondiale dei Beni dell'Umanità conta 936 siti: 183 siti naturali, 725 culturali, e 28 misti. L'Italia è la nazione che detiene il maggior numero di siti tutelati, ovvero 47.

**Un'economia da rifondare nel segno dell'innovazione**
L'economia di questa città friulana si è sempre fondata sulla presenza militare, cui era collegato un vivace commercio che faceva della piazza un punto di riferimento per tutta l'area del Palmarino. La presenza di importanti fiere mercatali, ma anche l'effervescenza culturale che aveva nella tradizione musicale e in quella teatrale i propri pilastri storici (in città erano presenti diversi teatri, il più importante dei quali è il Teatro sociale ristrutturato una ventina d'anni fa ed intitolato all'attore Gustavo Modena) faceva di Palmanova uno dei centri più vivaci della bassa friulana. Dopo la caduta del muro di Berlino nel 1989, e la conseguente dismissione delle caserme, l'economia della città ha subito un lento declino, accentuato – per Palmanova come per gli altri centri locali – dall'imporsi di nuovi modelli economici e commerciali. La struttura urbanistica della città, la sua matrice di città ideale possono ora ricostituire un punto di partenza e fare di questo Comune un esempio di città che inverte i ritmi, torna a misura d'uomo, a patto però di interpretare i propri canoni sfruttando le innovazioni che consentono di innalzare la qualità della vita.
Il turismo sembra essere la chiave strategica di questo nuovo percorso, in cui si inserisce il cammino verso il riconoscimento Unesco, che a Cividale nel 2011 ha portato ad un incremento di oltre il 20 per cento delle presenze turistiche, ma anche altri progetti, tra cui quello per la riqualificazione di Palmanova come centro commerciale naturale. Proprio quest'ultimo piano (premiato dalla Regione con un finanziamento che ha collocato Palmanova al secondo posto nella graduatoria regionale e che prevede l'utilizzo delle nuove tecnologie a supporto della fruizione del bene culturale,

Palmanova ha una colorata toponomastica “illustrata” che rimanda alla storia della Città.

la riqualificazione dei negozi del centro, la rivisitazione dell'arredo urbano) apre la strada anche alla riflessione sulle destinazioni d'uso da attribuire agli enormi spazi lasciati liberi dalla dismissione delle caserme. Sono spazi che ricoprono una superficie enorme della città: una di queste caserme (la Ederle, che si estende per 55 mila metri quadrati alle spalle del Duomo, ovvero nel cuore del centro storico, al cui interno sorge una delle caserme napoleoniche più belle della città) è già passata di proprietà al Comune, al quale ora spetta il delicato compito di definirne il riutilizzo. Un'opportunità che potrebbe cambiare il volto della città stellata nella sfida verso il futuro.

## Il Mercato rurale sotto la Loggia

Per riappropriarsi della città, per riscoprire il piacere della vicinanza ai luoghi preferendo una passeggiata a piedi ad un fugace passaggio in automobile, per valorizzare la presenza umana nei centri storici sono necessari profondi cambiamenti, in grado di incidere nelle piccole azioni quotidiane. È da qui che si possono muovere i passi per una cultura nuova di fruizione degli spazi urbani, che diventi, appunto, modello nuovo di quotidianità.

Di una simile visione della vita in città fa parte la proposta di nuovi modelli di consumo, alternativi alla grande distribuzione, al mordi e fuggi, al *fast food* e in genere alla superficiale conoscenza del prodotto. La valorizzazione della vicinanza tra produttore e consumatore – il concetto di "filiera corta" – sono alla base di questa visione che a Palmanova si è concretizzata nel progetto generale di fare del centro storico un centro commerciale naturale a partire da un'iniziativa specifica: l'istituzione del Mercato rurale.

Lo scorso ottobre, in occasione della tradizionale Fiera di Santa Giustina, che celebra la patrona della Città e il concomitante anniversario di fondazione della fortezza veneziana, è stato avviato in via sperimentale il Mercato rurale sotto la Loggia della Gran Guardia, accanto al palazzo municipale in Piazza Grande. Nell'ampio loggiato, caratterizzato da due eleganti file di sottili colonne corinzie, è stato allestito un mercato di prodotti tipici provenienti da aziende agricole locali. Qui gli agricoltori propongono produzioni di vario genere, ma tutte ascrivibili al concetto di "chilometro zero" o, con espressione alla moda di conio anglosassone, di *farmers market*.

La fase sperimentale si è conclusa a dicembre e con il 2012 è stato approvato il regolamento che istituzionalizza in via definitiva questa forma di vendita diretta che diventerà, quindi, un appuntamento fisso del tradizionale mercato del lunedì e avrà nella Loggia della Gran Guardia il suo spazio dedicato e riconoscibile, così da diventare un punto di riferimento sia per il consumatore abituale che per i turisti o i visitatori di passaggio. L'intento è quello di favorire lo sviluppo locale attraverso la valorizzazione delle risorse territoriali e la creazione di un rapporto di fiducia fra consumatore e produttore, rapporto che nasce dalla conoscenza della cultura rurale, dalla garanzia di tracciabilità dei prodotti e per la trasparenza dei relativi prezzi.

Alla città, inoltre, viene restituita la fruizione abituale e diretta di un angolo della piazza che, seppur trasformato negli anni, già accoglieva una tradizione commerciale. Adiacente alla Loggia della Gran Guardia, sede della difesa militare del palazzo generalizio, infatti, sorge la Loggia dei Mercanti, costruita attorno al 1616, chiamata così perché utilizzata fin dalle origini ed ancora all'inizio delNovecento come mercato coperto. L'edificio originario aveva la medesima altezza della loggia che oggi ospita il Mercato rurale, ma fu sopraelevato nel 1924 per accogliervi la scuola d'arte applicata all'industria "Vincenzo Scamozzi". Oggi la Loggia dei Mercanti è diventata monumento ai caduti e vi si possono ammirare anche le grandi inferriate che un tempo chiudevano le porte monumentali di accesso alla città.

Roberto DEL FAVERO

# I boschi della nostra Regione

## Un piccolo compendio di ecosistemi con una grande biodiversità

Chi è chiamato a gestire un territorio, o anche solo dei boschi, deve avere ben presente il fatto che, in Natura, l'ecosistema forestale è quello dotato di maggior complessità, caratteristica che costituisce una fondamentale risorsa per l'uomo. In questo breve articolo, di carattere divulgativo, si cercherà di descrivere alcuni aspetti della complessità forestale del Friuli-Venezia Giulia, la cui conoscenza costituisce il fondamento su cui si basa la gestione sostenibile di questi sistemi.

In generale, la vegetazione forestale può essere interpretata secondo diverse chiavi di lettura. Fra queste ve n'è una che la considera come la risultante dell'influenza di vari fattori ambientali che, là dove si mantengono costanti, creano delle unità vegetazionali omogenee. Ciascuna di queste unità può essere considerata come una tessera di un mosaico. La complessità di quest'ultimo sarà tanto maggiore quanto più alta sarà la variabilità dei fattori ambientali attivi. Così, là dove vi è un qualche fattore ambientale limitante o condizionante attivo su un'ampia superficie, il mosaico sarà notevolmente semplificato. Un semplice esempio varrà a chiarire quest'importante concetto. La vegetazione forestale presente negli ampi territori prossimi ai circoli polari è piuttosto omogenea, poiché le avverse condizioni climatiche (soprattutto le basse temperature) rendono possibile la vita solo di quelle poche specie arboree (pino silvestre, abete rosso e betulla) particolarmente adattate a sopportare tali condizioni avverse. Là dove, invece, i fattori ambientali cambiano in poco spazio e nessuno è veramente limitante, il mosaico appare molto complesso, tanto che talvolta potrà essere difficile comprendere perché in un dato posto vi sia un tipo di bosco piuttosto che un altro.

**I fattori ambientali**

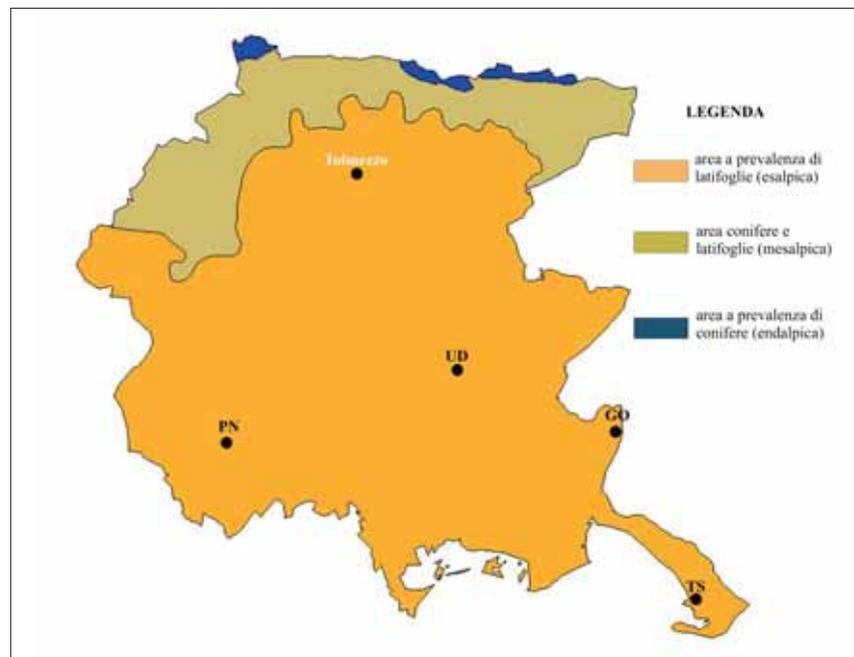
Passando da questa breve introduzione teorica a riferimenti specifici, si può affermare che il territorio della regione Friuli-Venezia Giulia è assai vario grazie al frequente cambiamento delle caratteristiche ambientali. Ne consegue che, anche la vegetazione forestale presente è, nel suo insieme, piuttosto varia. Tanto più se si considera che alla complessità ambientale si è aggiunta nel tempo l'attività dell'uomo che ha alterato, seppure con diversa intensità, l'assetto naturale delle formazioni forestali.

Nonostante questo si può cercare di evidenziare i fattori ambientali maggiormente influenti così da poter individuare almeno alcuni grandi gruppi di boschi a composizione simile.

Nel Friuli-Venezia Giulia, com'è a

tutti noto, vi sono delle importanti differenze climatiche fra i territori costieri e quelli montani. Senza entrare troppo nel dettaglio, giacché anche il clima è un insieme di fattori ambientali, ma fermandosi per il momento a considerare la temperatura media annua, si può segnalare che essa si riduce di quasi la metà passando dal Carso, l'area più calda della regione, al Tarvisiano, la più fredda. Si può, quindi, constatare che vi è un progressivo abbassamento della temperatura (gradiente termico negativo) man mano che ci si sposta dalla pianura verso la parte montuosa della regione. Un abbassamento della temperatura si ha anche, però, all'interno del territorio montuoso, man mano che si sale di quota lungo i versanti delle montagne. Quindi, si ha nel complesso un gradiente termico che agisce sia al variare della latitudine (dalla pianura verso i monti, ossia dalla parte esalpica della regione a quella endalpica) sia con l'altitudine (dalla fascia basale a quella subalpina).
Il fattore temperatura, del quale finora si è parlato, si collega con altri fattori. Ad esempio, le basse temperature invernali, oltre a favorire le precipitazioni nevose, mantengono per lungo tempo il terreno gelato e coperto di neve. Questo fatto ha notevoli ripercussioni sulla vegetazione forestale. Gli alberi, infatti, quando il suolo è gelato non possono assorbire l'acqua indispensabile per tutti i processi vitali (fotosintesi, respirazione, crescita, riproduzione, ecc.). Questi processi, quindi, potranno essere svolti nel periodo in cui la neve se ne sarà andata e l'acqua tornerà a circolare nel suolo (periodo vegetativo). Se questo periodo è molto breve, perché il suolo si mantiene gelato per lungo tempo, le piante in generale, e quelle forestali in particolare, non potranno vivere. In realtà, sarebbe più corretto dire che avranno più probabilità di vita quelle specie che riusciranno a compiere i processi vitali in minor tempo. Fra le strategie più importanti per "risparmiare" tempo vi è quella di non ricostruire ogni anno l'intero apparato fogliare, come fanno le latifoglie. Ne consegue che, quando la temperatura media annua scende sotto di una certa soglia, tendono a prevalere le conifere che, appunto, non "sprecano" ogni anno tempo per ricostruire l'apparato fogliare.

Così anche nel territorio della regione Friuli-Venezia Giulia è possibile, almeno in prima approssimazione, distinguere tre grandi regioni forestali (cartina 1):

– quella **a netta prevalenza delle latifoglie**, che comprende tutta la pianura e l'area collinare e prealpina (regione esalpica), dove la temperatura media annua non è condizionante;
– quella dei **boschi misti di conifere e latifoglie** (regione mesalpica), nella quale la temperatura media annua è condizionante (ma non limitante), cosicché fra le latifoglie riescono a vivere solo quelle che tollerano meglio le basse temperature, come il faggio;
– quella, molto ristretta, **a netta prevalenza di conifere** (regione endalpica), dove la temperatura media annua è, invece,

Cartina 1 - Grandi regioni forestali presenti nel territorio del Friuli-Venezia Giulia, differenti in relazione all'influenza della temperatura media annua sulla distribuzione delle specie forestali distinte in conifere e latifoglie.

limitante per le latifoglie.
In particolare, il territorio del Friuli-Venezia Giulia si caratterizza per la ridotta ampiezza di quest'ultima regione. Ciò dipende dal fatto che, in montagna, il clima è mitigato dalla risalita delle correnti caldo-umide provenienti dal mare, che s'incanalano lungo le strette vallate della Carnia e del Canal del Ferro, che funzionano, per il clima, come una sorta di camino. Questa particolarità climatica determina nei boschi della regione la quasi ubiquità del faggio, diversamente da quanto avviene nelle altre regioni alpine italiane.

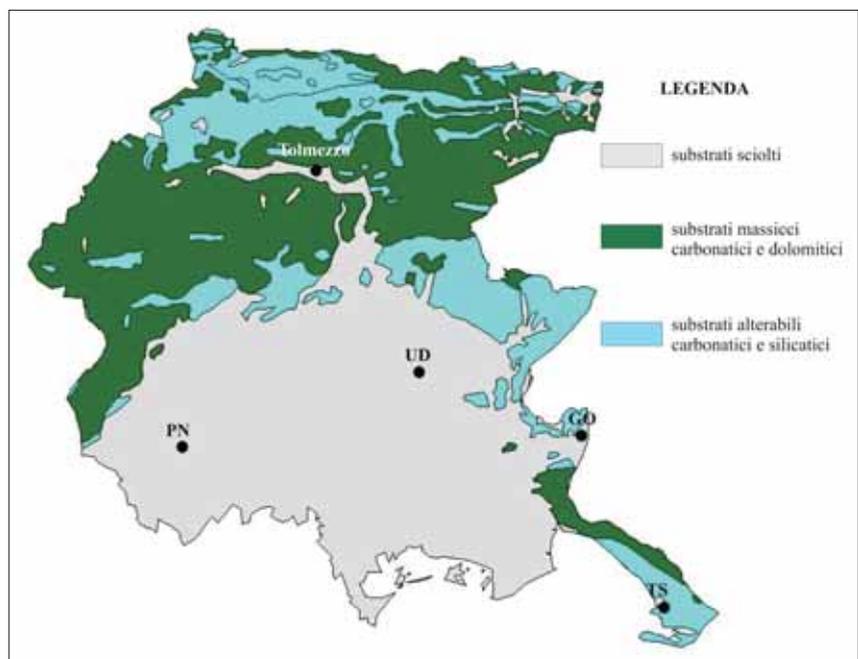
**I fattori edafici**
Oltre al calore (energia) gli alberi hanno necessità, per svolgere i processi vitali, anche di una sufficiente quantità di elementi nutritivi e di acqua, entrambi presenti nel suolo.
Alle latitudini in cui si trova la regione Friuli-Venezia Giulia (area temperata), i suoli forestali sono, di solito, sufficientemente dotati di elementi nutritivi, cosicché è rarissimo osservare negli alberi delle carenze nutrizionali.
Molto più importante è, invece, l'acqua. Questa, per la maggior parte, deriva dalle precipitazioni che, in generale, sono piuttosto abbondanti, tanto che nelle Prealpi Giulie si raggiungono 3000 mm annui, il massimo nel territorio italiano. Tuttavia, l'acqua che cade al suolo con le piogge solo in parte rimane disponibile per le piante. Questa vitale quantità varia in relazione a molti aspetti, fra i quali i più importanti sono: la morfologia del luogo, la pendenza del versante, la profondità del suolo, il tipo di substrato (roccia madre) su cui poggia il suolo, la maggiore o minore quantità di argilla presente nel suolo, ecc.
Anche per questi aspetti, come si è fatto per il clima, si può tentare di creare delle grandi unità al cui interno, suppergiù, vi è una certa omogeneità della quantità d'acqua disponibile per le piante.
In particolare, considerando come fattore almeno inizialmente determinante il tipo di substrato, si possono differenziare i seguenti tre gruppi (cartina 2):
– dei **substrati alterabili carbonatici e silicatici** presente sia nei rilievi prealpini a ovest (Maniago e Meduno e tra Travesio e Cornino) e a est del Tagliamento (parte meridionale delle Prealpi Giulie, est dei Colli Orientali, valli del Natisone, valle dello Judrio e il Collio) sia nella parte centro-settentrionale della Carnia e del Tarvisiano, nel fondovalle e lungo il confine con l'Austria. Si tratta di un gruppo litologicamente molto eterogeneo (marne, arenarie, flysch, calcareniti, ecc.) accomunato dalla generale facilità di alterazione dagli agenti climatici (temperature, precipitazioni, ecc.) e di semipermeabilità nei confronti dell'acqua, qualità che favoriscono la formazione di suoli profondi, ben riforniti d'acqua, nel contesto di una morfologia nel complesso abbastanza dolce, seppur spesso interessata da movimenti franosi;
– dei **substrati massicci calcarei e dolomitici**: presente soprattutto nella zona centrale del territorio montano e nelle Prealpi,

Cartina 2 - Grandi gruppi di substrato presenti nel territorio del Friuli-Venezia Giulia, differenti in relazione all'influenza avuta sulla pedogenesi e, indirettamente, sulla disponibilità idrica dei suoli nei confronti delle specie forestali.

Foto 1 - Dove prevalgono i substrati alterabili, le condizioni per la vita degli alberi sono piuttosto favorevoli. La morfologia, se non alterata dai frequenti movimenti franosi (che nella foto appaiono soprattutto guardando a sinistra), è nel complesso piuttosto dolce e i suoli sono solitamente profondi e capaci di garantire un costante rifornimento d'acqua per le piante forestali. Queste condizioni ambientali consentono, inoltre, una notevole diversificazione della vegetazione, evidenziata nell'immagine dai molti colori che in autunno assumono le foglie delle diverse specie di alberi (Ovaro, UD).

si caratterizza per l'asprezza della morfologia del territorio, con versanti molto pendenti e profonde incisioni; i suoli che si formano su questi substrati sono generalmente dotati di scarsa profondità e di una ridotta disponibilità idrica, anche a causa del drenaggio profondo dovuto ai frequenti fenomeni di carsismo;
– dei **substrati sciolti**: presente soprattutto lungo il corso dei fiumi e in pianura, che comprende tutte le formazioni caratterizzate da debole o assente cementazione; si tratta di accumuli detritici, depositi alluvionali, sabbie, argille, conglomerati e depositi morenici; i suoli che si formano su questi substrati hanno una disponibilità idrica molto varia in relazione al grado di cementazione e, in definitiva, alla quantità d'argilla e di limo presente.

Già sovrapponendo le regioni forestali, prima descritte, con i gruppi di substrato si ottiene un primo mosaico di situazioni ambientali capaci di generare boschi con caratteristiche molto diverse fra loro.

**Sui substrati alterabili**

In generale, là dove prevalgono i substrati alterabili, le condizioni per la vita degli alberi sono piuttosto favorevoli. La morfologia, se non alterata dai frequenti movimenti franosi, è nel complesso piuttosto dolce e i suoli sono solitamente profondi e capaci di garantire un costante rifornimento d'acqua per le piante forestali (foto 1). Inoltre, proprio grazie a questa generale "freschezza", sono poco frequenti alcuni eventi che sovente minacciano la vita del bosco, come: gli incendi, le patologie, gli *stress*, ecc. Si tratta, quindi, di condizioni ideali per la vita delle piante. Infatti, in queste aree sono presenti i boschi più rigogliosi e anche di maggiore interesse dal punto di vista produttivo.

In particolare, nella regione a netta prevalenza di latifoglie le formazioni forestali presenti su questi substrati sono spesso di recente formazione. Esse, infatti, hanno riconquistato il loro ambiente naturale a seguito del massiccio abbon-

dano dell'agricoltura che si è avuto dagli anni Sessanta del secolo scorso in poi, soprattutto nell'area collinare e prealpina orientale. Si tratta di consorzi di specie quasi tutte piuttosto esigenti d'acqua, come: il frassino maggiore e l'acero di monte (aceri-frassineti), il carpino bianco (carpineti) e la rovere o la farnia (rovereti), mentre salendo di quota (circa sopra gli 800 m s.l.m.), sono presenti i boschi di faggio, misti e puri (faggete submontane e montane dei suoli mesici) (foto 2).

Foto 2 - Nella regione a netta prevalenza di latifoglie, sui substrati alterabili, le formazioni forestali sono spesso comparse di recente (neo-formazioni). Esse, infatti, hanno riconquistato il loro ambiente naturale a seguito del massiccio abbondano dell'agricoltura che si è avuto dagli anni Sessanta del secolo scorso in poi. Si tratta di consorzi di specie quasi tutte piuttosto esigenti d'acqua, come: il frassino maggiore e l'acero di monte (aceri-frassineti), spesso accompagnati dal faggio (Montenars, UD).

Nella regione intermedia, sempre sullo stesso gruppo di substrati, sono presenti, invece, soprattutto le formazioni miste di abete rosso e faggio (piceo-faggeti), cui s'accompagna spesso anche l'abete bianco (abieti-piceo-faggeti). Si tratta dei boschi di maggior interesse economico in quanto capaci di fornire legname di ottima qualità e in quantità piuttosto rilevante (foto 3).

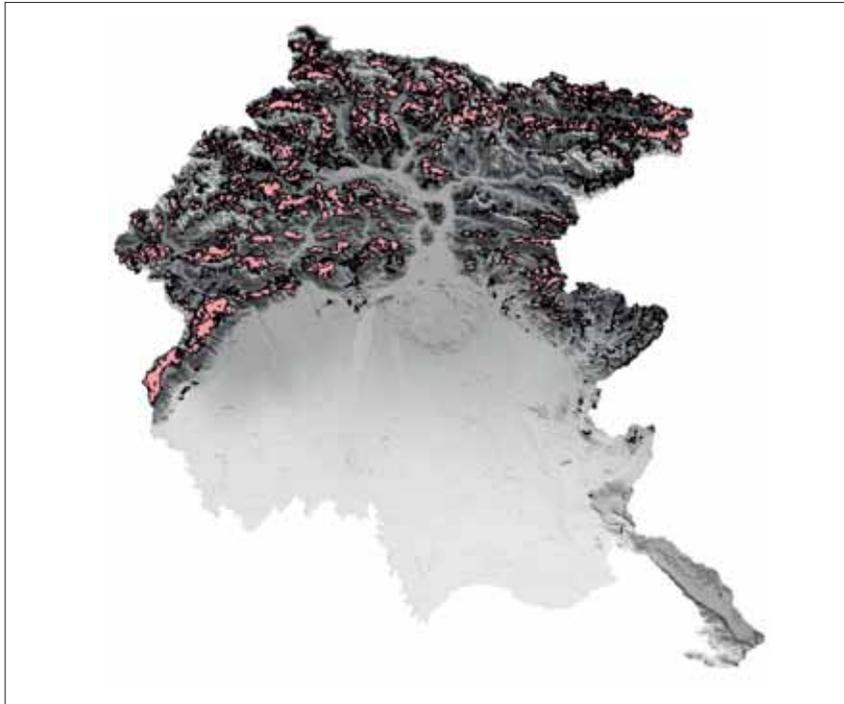
Infine, nella regione a netta prevalenza di conifere abbondano le formazioni a preponderanza di abete rosso (peccete), spesso accompagnato ancora dall'abete bianco (piceo-abieteti).

Ciò che accomuna ancora questi diversi tipi di boschi è la capacità, dovuta all'abbondanza di risorse, di sopportare e "sanare rapidamente" (resilienza) gli eventuali accidenti che possono capitare, che peraltro, come si è già detto, sono piuttosto rari. Anche l'attività selvicolturale di prelievo della massa legnosa a fini commerciali è ben tollerata e "sanata" in breve tempo, tanto che già dopo pochi anni non se ne notano più i segni.

Sotto certi aspetti, anzi, l'attività selvicolturale, se ben condotta tecnicamente, contribuendo a mantenere "giovani" questi boschi, è capace di attenuare alcuni "acciacchi" che naturalmente compaiono con l'invecchiamento delle piante (schianti degli alberi a causa delle nevicate, di trombe d'aria, ecc.) (foto 4).

Foto 3 - Nella regione intermedia, sui substrati alterabili, sono presenti soprattutto le formazioni miste di abete rosso e faggio (piceo-faggeti), cui s'accompagna spesso anche l'abete bianco (abieti-piceo-faggeti). Si tratta dei boschi di maggior interesse economico in quanto capaci di fornire legname di ottima qualità e in quantità piuttosto rilevante (Ampezzo, UD).

Foto 4 - Il bosco durante la sua vita può subire diversi "acciacchi". Fra i più frequenti vi sono gli schianti dovuti alle nevicate o alle trombe d'aria. Questi danni possono essere prevenuti con un'adeguata attività selvicolturale di diradamento (Malborghetto-Valbruna, UD).

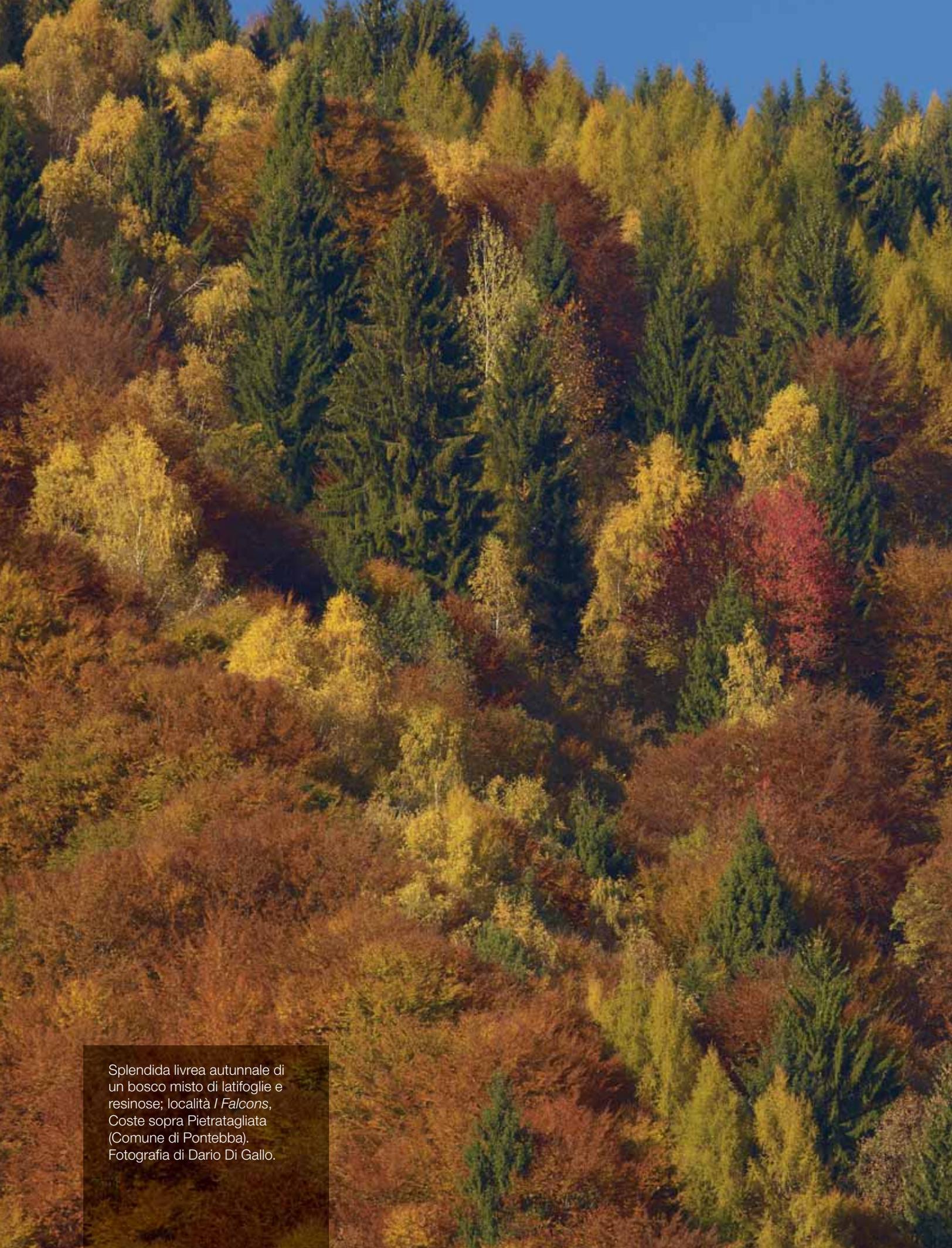
Foto 5 - Nella regione a netta prevalenza di latifoglie, dove sono presenti i substrati massicci calcarei e dolomitici, possono sopravvivere solo quelle formazioni di latifoglie resistenti, come l'orniello e il carpino nero (orno-ostrieti), che traggono anche beneficio dalla notevole umidità atmosferica, spesso presente nell'area prealpina (Claut, PN).

Cartina 3 - Formazioni forestali del Friuli-Venezia Giulia presenti sui substrati alterabili e, per questo, solitamente su suoli ben riforniti d'acqua. Si tratta di boschi nel complesso adatti alla produzione forestale. Nell'immagine, tratta dai dati della carta regionale di tipi forestali (fonte dati SITFOR http://www.regione.fvg.it/rafvg/cms/RAFVG/AT4/ARG4/ARG14/), sono escluse le formazioni di pianura e quelle lungo il litorale sabbioso.

L'insieme delle formazioni presenti sui substrati alterabili ricopre circa il 41% della superficie forestale regionale (cartina 3), aliquota che si può ritenere piuttosto elevata se confrontata con quella degli analoghi boschi delle altre regioni alpine, a rimarcare la buona vocazione produttiva dei boschi regionali.

**Sui substrati calcarei e dolomitici**

Ben diversa è la situazione nei territori dove prevalgono i substrati massicci calcarei e dolomitici. Si è già detto, infatti, che i terreni presenti su questi substrati hanno solitamente una scarsa disponibilità idrica, nonostante siano spesso presenti anche in zone molto piovose. Su questi suoli la vita delle piante è quasi sempre piuttosto stentata tanto che riescono a vivere solo quelle specie che adottano particolari strategie per superare i lunghi periodi di aridità.

Nella regione a netta prevalenza di latifoglie, dove sono presenti questi substrati, possono sopravvivere solo le formazioni resistenti, come l'orniello e il carpino nero (orno-ostrieti) o la roverella (ostrio-querceti) (foto 5). Queste specie riescono a sopportare una certa aridità del suolo traendo giovamento anche dall'elevata umidità atmosferica, sempre abbondante nell'area prealpina friulana. Non mancano, poi, anche le formazioni di conifere, costituite soprattutto dalle pinete di pino nero (foto 6). La presenza di queste pinete in un ambiente proprio delle latifoglie non costituisce una contraddizione a quanto finora detto. Il pino

Foto 6 - Nella regione a netta prevalenza di latifoglie, dove sono presenti i substrati massicci calcarei e dolomitici, non mancano le formazioni di conifere, costituite soprattutto dalle pinete di pino nero, più o meno accompagnato dal pino silvestre. La presenza di queste pinete in un ambiente proprio delle latifoglie testimonia le difficili condizioni ambientali tipiche di tali substrati, caratterizzati da una morfologia spesso molto accidentata (Lusevera, UD).

Splendida livrea autunnale di un bosco misto di latifoglie e resinose; località *I Falcons*, Coste sopra Pietratagliata (Comune di Pontebba). Fotografia di Dario Di Gallo.

Betulle in purezza in Val Venzonassa, località *Bedoi* che significa 'betulla'. Le formazioni a betulla sono rare e frammentarie in Friuli-Venezia Giulia e, in generale, in tutte le regioni orientali alpine. Fotografia di Dario Di Gallo.

nero, infatti, riesce a sopportare la scarsità d'acqua presente nel suolo perché è capace di completare rapidamente i processi vitali nel breve periodo in cui l'acqua è presente nel suolo dopo una pioggia, mentre negli altri periodi, spesso molto lunghi, resta più o meno inattivo (chiusura degli stomi). Ne consegue che anche questa specie ha "poco tempo" a disposizione e, quindi, "preferisce" risparmiarlo non ricostruendo annualmente l'intero apparato fogliare. Alle quote più elevate, sempre di questa regione, sono poi ancora presenti delle faggete, caratterizzate però dall'avere una minore densità e crescita (faggete montane e submontane dei suoli xerici).
Nella regione intermedia le formazioni presenti possono essere ancora composte da abete rosso e faggio (piceo-faggeti dei suoli xerici). Più spesso, però, prevalgono le pinete, questa volta soprattutto di pino silvestre, mescolate con il faggio.
Infine, nella regione propria delle conifere vi sono ancora dei boschi di abete rosso, di pino silvestre e, alle quote superiori, di larice.
Come sovente avviene anche nel genere umano, nelle situazioni nelle quali le risorse scarseggiano sono, invece, ricorrenti le avversità (disturbi). Così, le formazioni forestali presenti sui substrati massicci calcarei e dolomitici sono le più colpite. In particolare, per la loro frequenza e intensità, sono da ricordare gli incendi boschivi (foto 7), ma non sono da dimenticare anche altre avversità (patologie, *stress*, schianti, ecc.), cosicché questi boschi si caratterizzano, in ogni caso, per la ridotta crescita e lo scarso accumulo di massa legnosa. Ne consegue, che, salvo casi particolari, l'interesse produttivo per questi boschi è minimo. Anzi, molto spesso l'uomo è chiamato ad attuare interventi di prevenzione dei disturbi o di ripristino ambientale post-catastrofe, sostenendo dei costi molto elevati.
Gli alti costi di questi interventi fanno sì che non sempre siano tutti realizzabili per carenza di fondi; spesso, quindi, è necessario stabilire una scala di priorità per la loro attuazione.
Nel complesso, circa il 39% della superficie forestale regionale si trova in queste condizioni (cartina 4), percentuale che, grosso modo, è comune a quella delle altre regioni alpine.

Foto 7 - Le formazioni forestali presenti sui substrati massicci calcarei e dolomitici sono frequentemente interessate da avversità piuttosto severe. Fra queste, per la loro frequenza e intensità, sono da ricordare gli incendi boschivi che spesso concludono drammaticamente la vita di un bosco (Resia, UD).

**Sui substrati sciolti**

Dove sono presenti i substrati sciolti, le condizioni per la vita degli alberi sono molto varie.
Così, se i depositi sono grossolani non o poco cementati, l'acqua scorre via rapidamente, eventualmente depositandosi solo in profondità, qualora siano presenti degli strati di materiale più fine.
Queste situazioni compaiono spesso lungo il corso dei fiumi, colonizzati solo da alcuni particolari consorzi di specie arboree adattate a tollerare sia l'aridità (periodo di magra) sia l'abbondanza d'acqua (in concomitanza con le piene). Si tratta, quindi, di formazioni altamente specializzate, costituite per lo più da varie specie di salici e di pioppi.
Dove, invece, i depositi sono più fini e variamente cementati, come avviene in pianura, le condizioni di vita per gli alberi sarebbero ottimali, data la favorevole

Cartina 4 - Formazioni forestali del Friuli-Venezia Giulia presenti sui substrati massicci calcarei e dolomitici e, per questo, solitamente su suoli dotati di scarsa disponibilità idrica. Si tratta di boschi nel complesso poco adatti alla produzione forestale e spesso soggetti a disturbi anche di notevole intensità. Nell'immagine, tratta dai dati della carta regionale di tipi forestali, sono escluse le formazioni di pianura e quelle presenti lungo il litorale sabbioso.

morfologia e la continua buona disponibilità idrica. Tuttavia, parimenti ottimali sono le condizioni adatte per l'agricoltura. Ne consegue che i boschi sono stati quasi tutti eliminati per far spazio alle colture agrarie. Ne restano solo alcuni lembi localizzati soprattutto nel territorio di Muzzana del Turgnano e dintorni. Si tratta di boschi misti di specie esigenti d'acqua come il carpino bianco, la farnia e il frassino meridionale. Di là della loro importanza ambientale, dovuta alla rarità, si può segnalare che anche questi boschi sarebbero dotati di un'elevata resilienza che, tuttavia, si riduce drasticamente a causa della loro frammentaria presenza.

**L'impatto antropico**

Ma l'attività dell'uomo non si è limitata a estirpare il bosco nelle aree favorevoli all'agricoltura e agli insediamenti infrastrutturali, ma si è spinta anche in altri ambiti cercando di plasmare la composizione dei boschi "naturali" per trarne massimo beneficio.

Quest'esigenza si è mantenuta viva fino a circa la metà del secolo scorso, sostenuta sia dall'idea che i boschi potessero essere coltivati in modo analogo alle altre colture agrarie (selvicoltura agronomica) sia dalla necessità d'incrementare la produzione nazionale di legno (obiettivo autarchico d'epoca fascista). Così, soprattutto nell'area delle latifoglie, marginalmente alle colture agricole, furono piantate varie specie arboree anche di flore diverse dalla nostra (specie esotiche o alloctone), con lo scopo di saggiarne le eventuali superiori potenzialità produttive rispetto alle specie "naturali" (autoctone).

In generale, i risultati sono stati inferiori all'attesa, tranne che per alcune specie che ben si sono adattate e anzi sono risultate "invadenti" verso la vegetazione autoctona, soppiantandola. È quanto avvenuto soprattutto con la robinia, specie proveniente dal nord dell'America, che si è abbondantemente diffusa alle quote più basse (fascia submontana) di tutta l'area delle latifoglie. In quest'ultima sono state piantate anche molte conifere (cedro, cipresso, abete rosso, pino marittimo, pino domestico, ecc.), nonché il pino nero, introdotto dagli Austriaci in un ambiente non proprio adatto come quello del Carso (foto 8). Il pino marittimo e il pino domestico sono stati introdotti soprattutto nella zona costiera, dalla foce del Tagliamento a quella dell'Isonzo, con lo scopo di proteggere dal vento le colture agricole retrostanti. Solo successivamente, dagli anni Sessanta del secolo scorso in poi, questi impianti hanno assunto una preminente funzione turistico-ricreativa.

Nella zona propria delle conifere ha prevalso, invece, la scelta di diffondere l'abete rosso che è stato piantato anche in aree non del tutto adatte o è stato, in ogni caso, favorito nei confronti

Foto 8 - Le pinete di pino nero presenti sul Carso sono d'origine artificiale, essendo state piantate dagli Austriaci verso l'inizio del secolo scorso con lo scopo di rendere produttivo un territorio poco adatto alle colture agricole (Doberdò del Lago, GO).

Foto 9 - Fra le specie forestali diffuse dall'uomo vi è anche la robinia, proveniente dal nord dell'America, che si è dimostrata molto invadente nei confronti della vegetazione naturale, diffondendosi ampiamente alle quote più basse (fascia submontana) di tutta l'area delle latifoglie. L'invadenza di questa specie che, come appare nell'immagine in cui si nota la sua abbondante fioritura, entra in competizione, ad esempio, con le querce, è dovuta alla capacità di reagire, se tagliata o anche solo "disturbata", espandendosi e rinvigorendosi, grazie all'emissione di nuovi individui dalle radici (polloni radicali). La rinaturalizzazione delle formazioni in cui è presente questa specie, quindi, non può avvenire in tempi brevi, attraverso il taglio, ma attendendo una spontanea e auspicata regressione, magari favorita dalla comparsa di malattie o di parassiti che, per il momento, latitano (Togliano, UD).

soprattutto del faggio.
Oggi, le maggiori conoscenze ambientali e la possibilità di compensare con l'importazione le esigenze di legno, hanno notevolmente modificato le idee circa l'impiego delle specie esotiche e, più in generale, dei rimboschimenti, tanto che, in quelli esistenti si cerca di mettere in atto delle tecniche di "rinaturalizzazione", con lo scopo di ripristinare la composizione naturale. In quest'azione si sono avuti risultati più che soddisfacenti nel riequilibrio della presenza del faggio nelle peccete, mentre altrettanto non si può dire per le formazioni di robinia. Questa specie, infatti, ha la capacità, se tagliata o anche solo "disturbata", di reagire, espandendosi e rinvigorendosi, grazie all'emissione di nuovi individui dalle radici (polloni radicali) (foto 9). La rinaturalizzazione di queste formazioni, quindi, non può avvenire in tempi brevi, attraverso il taglio, ma attendendo una loro spontanea e auspicata regressione, magari favorita dalla comparsa di malattie o di parassiti che, per il momento, latitano.
Le formazioni forestali chiaramente dovute all'attività antropica ricoprono circa il 13% della superficie forestale regionale (cartina 5). In questa categoria sono state considerate anche le formazioni a castagno, concentrate soprattutto nella parte est della regione, coltivazione che si pone a cavallo fra la selvicoltura e l'arboricoltura da frutto, mentre sono stati esclusi i piop-

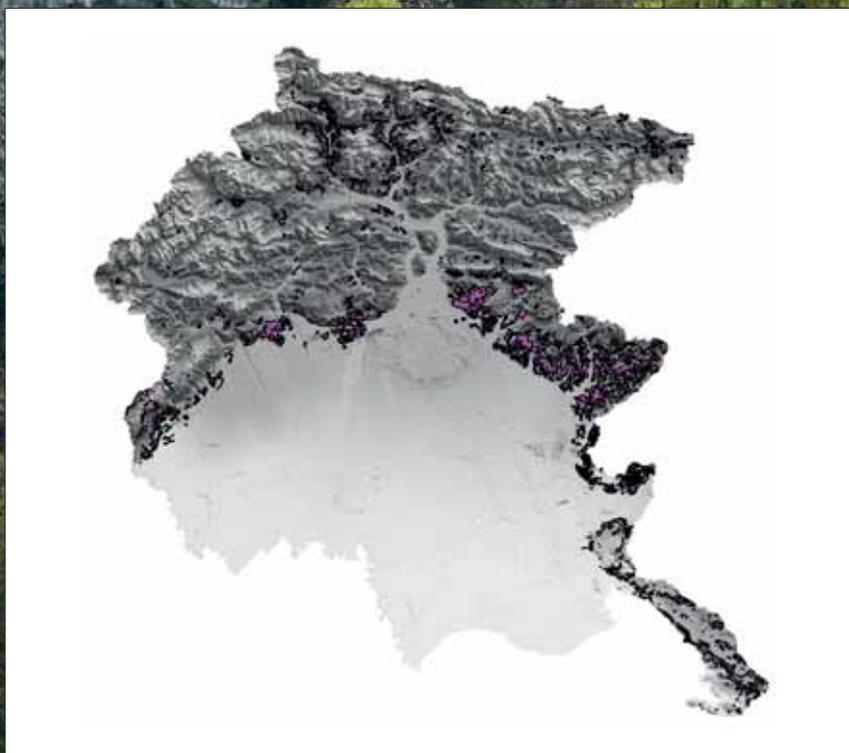
Non è una fioritura, ma la livrea che assume il pioppo bianco all'inizio del germogliamento. Bosco misto di latifoglie presso Sequals. Fotografia di Stefano Zanini.

Cartina 5 - Formazioni forestali del Friuli Venezia Giulia chiaramente dovute all'attività antropica. In particolare, nella fascia pedemontana tale attività ha riguardato soprattutto l'introduzione sia di latifoglie sia di conifere, talora appartenenti anche a flore diverse dalla nostra. Nell'area montana, invece, l'attività antropica ha soprattutto privilegiato l'abete rosso, sia con impianti sia favorendolo principalmente nei confronti del faggio, specie ritenuta meno pregiata. Nell'immagine, tratta dai dati della carta regionale di tipi forestali, sono escluse le formazioni di pianura e quelle presenti lungo il litorale sabbioso.

Foto 10 - Nella regione Friuli-Venezia Giulia non mancano delle formazioni piuttosto particolari che si collocano in ambienti molto difficili (formazioni primitive). Si tratta spesso d'insiemi di alberi o di arbusti che possono non avere le caratteristiche del bosco, anche se convenzionalmente sono sempre "gravitati" nell'area forestale. Fra queste formazioni vi sono quelle "cespugliose" di leccio, localizzate in corrispondenza di pareti quasi verticali, sia da Trasaghis (nella foto) a oltre Forgaria del Friuli sia lungo la costiera triestina.

peti di pianura e gli impianti di altre specie, messi a dimora dagli anni Novanta del secolo scorso a seguito di specifici provvedimenti dell'Unione Europea.

**Le formazioni primitive**
Infine, per completare questo seppur sommario quadro della vegetazione forestale della regione Friuli-Venezia Giulia merita ricordare alcune formazioni piuttosto particolari che si collocano in ambienti molto difficili (formazioni primitive). Si tratta spesso d'insiemi di alberi o di arbusti che possono non avere le caratteristiche del bosco, anche se convenzionalmente sono sempre "gravitati" nell'area forestale.

Affinché un insieme di alberi o di arbusti sia considerato "bosco" deve possedere alcune caratteristiche. Nella regione Friuli-Venezia Giulia le principali fra queste sono: estensione superiore a 2.000 m$^2$ e copertura arborea superiore al 20 per cento. Questa definizione ha soprattutto una valenza giuridica e amministrativa, particolarmente rilevante dato che l'uso delle terre boscate e dei boschi è soggetto a particolari vincoli. Secondo la definizione data dall'Unione europea un formazione vegetale è un bosco se, nel suo massimo sviluppo, supera i 5 m di altezza.

In particolare, fra queste formazioni si possono annoverare quelle dei pini, nero o silvestre, presenti sui salti di roccia, frequenti, ad esempio, lungo il Canal del Ferro, ma anche alcune di abete rosso o di larice, caratterizzate dall'avere una ridotta densità perché presenti a quote elevate o in aree molto accidentate.
Altre formazioni ascrivibili a questo gruppo, che raramente raggiungono l'altezza minima propria del "bosco" (5 m secondo la definizione di "bosco" data dall'Unione europera), sono quelle di:

Cartina 6 - Formazioni forestali del Friuli-Venezia Giulia che si collocano in ambienti molto difficili (formazioni primitive) e che spesso possono non avere le caratteristiche del bosco, anche se convenzionalmente sono sempre "gravitate" nell'area forestale. Nell'immagine, tratta dai dati della carta regionale di tipi forestali, sono escluse le formazioni di pianura e quelle presenti lungo il litorale sabbioso.

– pino mugo (*alaç, russe*): presenti soprattutto nell'area delle Dolomiti Friulane, sui tipici ghiaioni dolomitici;
– ontano verde (*ambli*): diffuse alle quote più elevate, in particolare su suoli formatisi da substrati silicatici, in aree sovente interessate da valanghe;
– faggio (*fau, faiâr*, *vespul*): allo stato quasi cespuglioso, come spesso avviene nella parte cacuminale dei rilievi esalpici;
– carpino nero (*zermiscli, cjarpin*) e orniello: presenti nelle situazioni più impervie dell'area propria delle latifoglie;
– leccio (*lau, èlis*): localizzate in corrispondenza di pareti quasi verticali, sia lungo la costiera triestina (foto 10) sia da Trasaghis a oltre Forgaria.

Queste formazioni ricoprono il 7% della superficie forestale regionale (cartina 6) e sono certamente quelle meno interessate dall'azione dell'uomo, tanto da potersi considerare quasi delle formazioni "vergini".

**Una ricchezza ambientale da rispettare**

In conclusione, già da questa sommaria descrizione di alcune caratteristiche dei boschi della regione Friuli-Venezia Giulia dovrebbe trasparire, da un lato, l'elevato livello di biodiversità presente nel paesaggio regionale, che costituisce certamente una ricchezza, e d'altro lato, la necessità d'attuare, per la cura di tale risorsa, una gestione sostenibile massimamente rispettosa del naturale funzionamento di questi ecosistemi.

**Bibliografia di approfondimento**

Del Favero R., Poldini L., Bortoli P. L., Dreossi G., Lasen C., Vanone G., 1998 - *La vegetazione forestale e la selvicoltura nella regione Friuli-Venezia Giulia.* - Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, Direzione Regionale delle Foreste, Udine, I e II vol.

Del Favero R., 2004 - *I boschi delle regioni alpine italiane.* - CLEUP, Padova.

Boscaglia carsica nei colori autunnali presso Doberdò del Lago. Il colore rosso è dato dalle foglie del sommacco; l'arbusto dalle foglie gialle in primo piano è un orniello; il pino sulla destra è stato danneggiato dal fuoco. Fotografia di Stefano Zanini.

Sandri CARROZZO

# La gubane

## Un dolç di non sloven tra etimologjie, politiche e gastronomie

Un dai dolçs che a son calcolâts plui tipics de cusine furlane e je dal sigûr la gubane: fate daûr di ricetis che a àn cualchi variazion tai ingredients che le jemplin e te paste, che e pues jessi jevade o sfueade, e je cognossude pal plui inte fasse orientâl dal Friûl. Ducj a san che la zone là che e je tradizionâl la gubane e va de Sclavanie injù, cjapant dentri sedi teritoris di lenghe slovene che di lenghe furlane e che e va indevant ancje fûr dal Friûl, sul Cjars e a Triest.

In cheste zone, in plui di piçulis variazions te ricete e te forme (plui sierade o plui vierte), a son ancje diferencis di denominazion. I nons principâi che si cjatin a son *gubane* (o *gubana*), *putize* (o *putiza*, *potiza*, *potica*, *butize*, *butiza*...) e *presnitz* (o *presniz*, o *presnec*), plui rare aromai la forme furlane *torteon*.

La gubane intune fotografie di Ulderica da Pozzo.

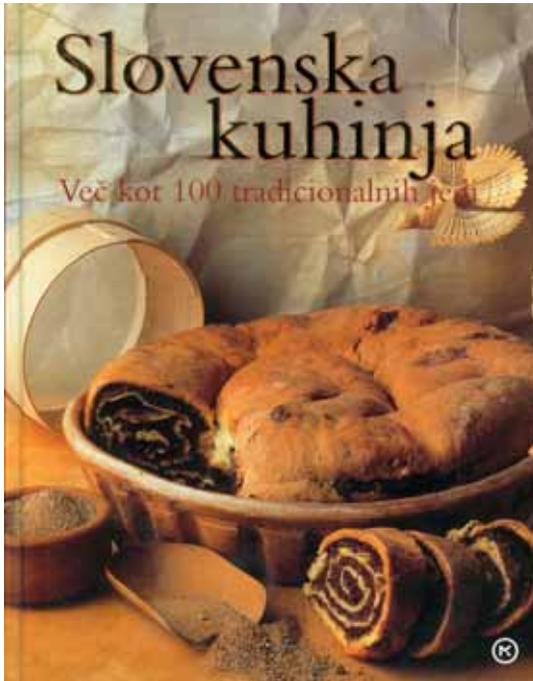
### Origjin slovene

Une ricercje etimologjiche ancje dome a nivel di diletants e fâs capî daurman che la origjin di chest dolç e je slovene, e che il messedament etnic e culturâl lu à puartât a slargjâsi ancje intai margjins des areis linguistichis

Putize.

dongje: *gubane* al ven di *gubati* che par sloven al vûl dî *pleâ* (par segnalazion di zorç Cadorin); *putize* al è l'adatament dal sloven *potica*: al ven de lidrîs dal verp *poviti* che al vûl dî 'involuçâ'; *presnitz* al ven dret dal sloven *presnec*, che al segne i dolçs fats di paste no jevade (di fat si lu prepare cun paste sfueade o in cualchi variante ancje cun paste frole).
Ma une evidence come cheste, in teritoris là che il nazionalisim al à volût scancelâ diferencis e particolaritâts che a vevin convivût in pâs par secui, e pues jessi dineade o strassomeade cun fuarce e "autorevolece". Cussì, te racuelte plui cognossude di gastronomie furlane, *Mangiare e ber friulano*, de contesse Giuseppina Perusini Antonini, si cjate cheste introduzion aes ricetis di gubanis e putizis:
*Il nome della gubana pare sia di origine slovena; infatti in sloveno guba significa piega e la pasta viene effettivamente ripiegata su se stessa. Il Lorenzetti parlando della gubana triestina o presntz dice però che «visto come è preparata questa specie di pasta dolce, ben posso pensare che gli Slavi le abbiano appiccicato un loro nome, ma non già ne abbiano inventata la sostanza. E questa mia supposizione trova forse un piccolo appoggio nel fatto che così condite e composte (pan forte) se ne fanno, in certe feste, in vari paesi italiani, e che di paste consimili, ma assai meno condite ne fanno anche i più lontani Slavi della Carinzia e della Carniola, e che chiamano non già presniz o presnez, ma bensì potize; più condite di coteste ed assai più delicate, e per quanto io mi sappia, solamente per Pasqua, se ne fanno anche nella provincia di Gorizia ma quivi hanno altro nome, quello di gubane: ora queste circostanze potrebbero esse ancora accennare che anche a Gorizia e altrove, la sostanza sia piuttosto nostrana, ed il nome piuttosto straniero». A conferma di quanto dice il Lorenzetti si può aggiungere che già i romani preparavano un dolce assai simile alla nostra gubana, dolce che ritroviamo nel medioevo e nel rinascimento nei ricettari dell'epoca; esso era confezionato con due sfoglie di pasta ed un ripieno di frutta secca, uva, mandorle, pignoli, noci, datteri, il tutto tritato e cosparso con miele.*
Il Lorenzetti pardabon al è il dotôr Lorenzo Lorenzutti (1843-1912), figure impuartante te culture e te politiche triestine de fin dal Votcent e dai prins dal Nûfcent, iredentist, president de Società di Minerva e de Lega Nazionale. La sô logjiche, almancul par ce che al tocje il presnitz, e ven sacrificade sul altâr dal spirt nazionâl: in sostance, osservant che chest dolç al à plui nons, ducj slovens, al prossume che cheste mancjance di uniformitât onomastiche e vueli dî che il dolç al è talian!
La Perusini di bande sô e varès ben podût sielzi un riferiment plui cognossût e mancul incoerent: par esempli l'innomenât Pellegrino Artusi, che tal so fondamentâl *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, al introdûs propit il presnitz cence prejudizis: *Eccovi un altro dolce di tedescheria e*

La famee des gubanis (Fotografie di Ulderica Da Pozzo).

Presnitz.

In chest libri di cusine slovene la gubane e je propit te cuviertine, insome une “bandiere” gastronomiche.

*com'è buono!* Si viôt però che lis resons ideologjichis de Perusini a jerin plui fuartis che no la osservazion obietive: la contesse, un pôc plui sutile e prudente di Lorenzutti, e viôt dome di citâlu cence sfuarçâ di plui il so resonament, che al è za intune posizion avonde delicade, ma che jê e presente tant che ben fondât: in plui e zonte juste un rimant ae romanitât, simpri ben volude dal talianisim iredentist.

E par completâ miôr il cuadri di nazionalisim che al ispire ciertis posizions, al baste lei la prefazion a *Mangiare e ber friulano* scrite di Giovanni Comisso:

*Fu assai difficile arrivare al castello di Rocca Bernarda, abbagliato dal paesaggio mirabile di verde e di colline. Attraversavo ogni tanto piccoli villaggi deserti, impressionanti, situati poco distanti da quel confine che si era ripetutamente aperto a tante invasioni. E lo squallore degli uomini pareva indicare imminente un'altra invasione. Era raro trovare qualche vecchio che nel suo balbettato dialetto non riuscisse incomprensibile. Giravo e rigiravo per stradine campestri fino alle case dei contadini con cortili pieni di polli e di anitre, dove solo una vecchia occhieggiava spaurita dalla porta socchiusa. Infine vidi emergere tra i colli splendidi come smeraldi il rosso castello dei Perusini.*

**Gubane e ideologjie taliane**

Cemût che si pues capî di chestis riis, pal nazionalisim talian il Friûl al è dome une frontiere salvadie, i furlans a son barbars ignorants che a fevelin un dialet impussibil di capî, la psicosi de invasion e domine la percezion che si à di cheste tiere. Dome la aristocrazie filotaliane, chê là che si pues notâ ancje la famee Perusini, e rive a dâ padin e confuart al puar visitadôr.

E se cheste e je la percezion che si à dai furlans, al è cun plui riviel ancjemò che si cjalin i slovens, o miôr i “sclâfs”: no dal sigûr vicinants pacjifics e dispès parincj, cemût che a son stâts te storie vivude par mil agns dai furlans, ma forescj pericolôs, menace eterne pe romanitât. Al devente impussibil alore acetâ che un dolç bon come la gubane, deventât tipic ancje in zonis li che no si fevele sloven ma furlan e talian, al vedi chê divignince.

Si scuen pensâ che *gli Slavi le abbiano appiccicato un loro nome, ma non già ne abbiano inventata la sostanza* e che *la sostanza sia piuttosto nostrana, ed il nome piuttosto straniero.*

Il fat che la ideologjie italianiste no fos aplicade dome a nivel politic, ma che e rivàs a produsi i siei efiets, irazionâi e falâts, fintremai in gastronomie, al è il segnâl di trop fin e capilâr che al sedi stât (e dispès al sedi ancjemò, a nivel cussient o incussient) il sfuarç di disnazionalizazion cuintri dai furlans e dai slovens.

Cetant pôc che la gubane e puedi someâ a un *pan forte*, e je une robe che cualsisei letôr al pues viodi e cerçâ. Par altri al baste rivâ tal Friûl centriocidentâl, in Cjargne e dopo in Venit o intal rest de Italie, setentrionâl o ancje centrâl e meridionâl, par viodi che il gjenar di dolç de gubane al sparìs.

Al massim in Friûl, in Venit e in Trentin si pues cjatâ di simil il strudel, aromai internazionâl, che dal sigûr però al è di divignince austriache.

**Un grant parintât**

Su la someance jenfri strudel e gubane al vâl la pene di fissâ un moment la atenzion: i doi dolçs di fat a àn di vê une parintât plui strente di ce che al somee a di une prime cerce. Pe etimologjie a son ecuivalents: se par sloven *gubana* e *potica* a rimandin al fat di involuçâ, par todesc *strudel* al vûl dî ‘spirâl, gorc, voluç’; se la version di strudel che o cognossìn di plui e je chê di miluçs, no si à di dismenteâ che in Austrie a son ancje il Nussstrudel e il

Walnussstrudel, cun nolis e coculis e che, in plui de forme slungjade, dispès a àn chê di fier di cjaval, tacant salacor chel zîr che si siere dal dut tal presnitz e te gubane.
Al è facil che ancje Pellegrino Artusi al vedi olnât la parintât tra i doi dolçs, tant al è che al da la ricete dal presnitz a pene dopo di chê dal strudel.
Tornant al aspiet linguistic al è interessant di notâ che ancje in chest câs il rapuart cu la comunitât slovene al è ben documentât te lenghe furlane: inte Contee di Gurize, dulà che il strudel al è plui tradizionâl, al cjape il non di *strucul*, che al ven sì di strudel, ma passant pe forme slovene *štruklji*, che par altri e je la origjin etimologjiche ancje di une altre preparazion tipiche de Sclavanie, ben imparintade cu la gubane: i *štruki*.
Se si considere il fat che tal strudel la forme drete e tache a pleâsi e si prossume che il sierâsi larc dal presnitz o strent di gubane e putize a sedin une evoluzion e se si pense che la culture austriache par secui e je stade in posizion dominante in Slovenie, si podarès crodi che la gubane e derivi dal strudel.
Ma se si cjale la distribuzion gjeografiche di dolçs che a àn lis stessis carateristichis de gubane si podarès ancje cambiâ idee: di fat si pues cjatâ che lis "gubanis", con mudaments di nons, a son il dolç tipic de Pasche intune vore di paîs de Europe orientâl, là che il domini austriac nol è stât cussì fuart o li che nol è stât propit.
In Cravuazie a son *Povitica, Gibanica, Orahnjača*, a puedin vê forme drete o circolâr, ma dispès a son formadis di plui rodui metûts in strece e cuets tun stamp retangolâr.
Cu la stesse tecniche, e cun ingredients scuasi compagns de gubane, in Bulgarie e in Romanie si fâs il *Kozunak* o *Cozonac*.
In Ongjarie, cul *diós koszorú*, si torne a vê la forme circolâr, che e devente pardabon spetacolâr pai tais che si fasin prime di meti in for cheste "corone di coculis".
In Slovachie al è l'*orechovník*, simpri cul plen di coculis e involuçât, ma mancul sierât de gubane (anzit si cjate ancje dret).
Cun di plui in Cechie (cul *makový závin*) e in Polonie (cul *makowiec*), ma ancje intune vore di altris paîs de Europe orientâl, invezit des coculis si pues meti ancje semencis di papavar.

**Une fortune!**

Cheste piçule liste, che no pretint di sei complete, e mostre che te Europe orientâl i dolçs di cheste sorte a son une vore difondûts e in comun cu la gubane a àn ancje il fat di jessi stâts prin di dut tradizionâi par Pasche, e dopo si son slargjâts dispès in altris fiestis, tant che Nadâl.
Salacor al è intrigôs dî se il strudel al è la origjin di chestis preparazions o se invezit e i dolçs slâfs a àn ispirât la cusine austriache e internazionâl, ma ce che al è sigûr al è che in Friûl orientâl si à imparât a fâ la gubane dai slovens e cerçant une buine fete di gubane e magari bevintji dongje un bussul di sligoviz, si pues pardabon pensâ che jessi une tiere di frontiere no je stade simpri une maledizion di vueris e invasions (che in ogni câs a son vignudis ancje di Sud e di Ovest e no dome di Nord e di Est), ma ancje une grande fortune!
La peraule "gubane" par furlan e à ancje il significât di "fortune".

**Riferiments bibliografics**

P. Artusi, *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, Firenze, 1911 (e ristampis seguitivis).

L. Lorenzutti, *Granellini di sabbia*, Trieste, 1907.

G. Perusini Antonini, *Mangiare e ber friulano*, Franco Angeli Editore, Milano, 1972.

# La santé d'abord!

## Innanzitutto la salute dei più piccoli: vademecum per mense scolastiche sane e friulane

NA chi questa pubblicazione? A sindaci, assessori, amministratori che hanno a cuore la salute dei loro amministrati, soprattutto quelli di giovane età; a presidi, vicepresidi e docenti che hanno a cuore la salute e il benessere dei loro discenti; ai gestori delle mense scolastiche e, va da sè, ai genitori che, giustamente, vogliono sapere che cosa c'è nel piatto dei loro figli e per che cosa pagano la refezione.
Non è adatta a scolari e studenti che, giustamente, se ne fregano di queste cose "da grandi", però vedrete come sono in grado di capire che la salute, anche nell'immediato, si trova nel piatto e non nei distributori automatici di *snacks*; noi adulti, d'altro canto, sappiamo che l'*imprinting* di educazione alimentare ricevuto in tenera età giova per tutta la vita.
Insomma è un manuale con informazioni la cui reperibilità è altrimenti difficoltosa perchè dispersa tra mille fonti. Ci riferiamo soprattutto al capitolo 3 dove ci sono tutte le norme di legge che regolano questo importante settore del vivere civile, le disposizioni a cui attenersi e anche alcuni trucchi del mestiere. C'è un bel quadro legislativo sugli appalti dal quale si evince come ci sia una differenza fondamentale tra "offerta più bassa" e "offerta economicamente più vantaggiosa": sembra la stessa cosa, ma la differenza è sostanziale.
È stata una piacevole sorpresa constatare che si è fatto strada il concetto di "preferibilità ambientale" nell'assegnazione degli appalti: esiste persino l'appalto "verde". Per farla breve: la preferenza va data agli alimenti biologici, a quelli DOP e IGT soprattutto se fanno capo alla tradizione locale e, ovviamente, a quelli di produzione locale.
Forse si è finalmente capito che se a Surisins c'è ancora una latteria è una grande fortuna, tanto per i grandi quanto per i piccini, e non è proprio il caso che il formaggio della mensa sia quella schifezza industriale tanto propagandata dalla tivù. Che gli alimenti debbano essere prodotti il

Disegno tratto dal libro *Dall'orto antico al nostro piatto*, a cura di Fabiola Segatti, Scuole elementari di Manzano, 2001.

più vicino possibile non è solo una questione di trasporti che hanno un impatto ambientale negativo (oddìo c'è chi parla di *Carbon footprint* e gli lasciamo la responsabilità dell'espressione), è una questione di freschezza del prodotto e freschezza vuol dire bontà, oltre che valore vitaminico, di cui i giovani, rimpinzati di schifezze (il *junk food* degli Americani: *higher calorie intake from less nutritious foods*) hanno tanto bisogno. Ed è economia: è meglio che i soldi restino e girino localmente, se vanno a una ditta di formaggini e affini che ha la sede a Chicago non gioveranno nè a quelli di Surisins, nè all'agricoltura friulana.
In effetti, nella redazione del capitolato d'appalto per l'affidamento del "servizio di ristorazione collettiva", o per la "fornitura di derrate alimentari" vanno presi in esame tanto criteri di ordine alimentare quanto criteri di ordine ambientale e tutti sono elencati e ben presentati, facendo di questa pubblicazione qualcosa di veramente innovativo. Siamo lontani da una pura somministrazione di calorie e vitamine: il momento della refezione viene visto, poi, come una occasione per apprendere, dove questo verbo non si applicherà solo ai rumorosi piccoli commensali, ma anche alle famiglie di riferimento dove la dieta è sempre più americana (*TV dinners*, *soft drinks, sodas, snacks and snacking, cookies, candy bars, frankenfoods, fast food*...) e sempre meno mediterraneo-friulana.

Per chi fosse digiuno di nozioni sugli alimenti e la loro produzione l'opuscolo prevede un sostanzioso capitolo introduttivo sull'argomento.
Gli enti che hanno presieduto alla pubblicazione di questo opuscolo, e a loro vada il nostro encomio, sono: MIPAAF, cioè ex ministero dell'Agricoltura, Assessorato alle Risorse rurali, agroalimentari e forestali del Friuli-Venezia Giulia (speriamo che nessuno lo acronimizzi in ARRAFF), AIAB-FVG (Associazione italiana per l'Agricoltura biologica), APROBIO (Associazione Produttori biologici del Friuli-VG). Peccato che siano istituzioni troppo serie e nella pubblicazione ci si limiti a dire che "nei ragazzi l'approccio con il cibo è fortemente condizionato dalla pubblicità"; noi, che non siamo meno seri, riteniamo scandaloso che gli infanti possano essere il *target* (vuol dire bersaglio!) di estranei alla famiglia e alla scuola.

Alcune copie della pubblicazione sono ancora disponibili e possono essere richieste alla Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia, Servizio Produzioni agricole, via Sabbadini 31, Udine (fax 0432 555308); altrimenti si può scaricare alla voce "focus" dal sito http://www.regione.fvg.it/rafvg/cms/RAFVG/AT4/ARG4/

Vania DI NARDA

# A place is not only a place: Fagagna

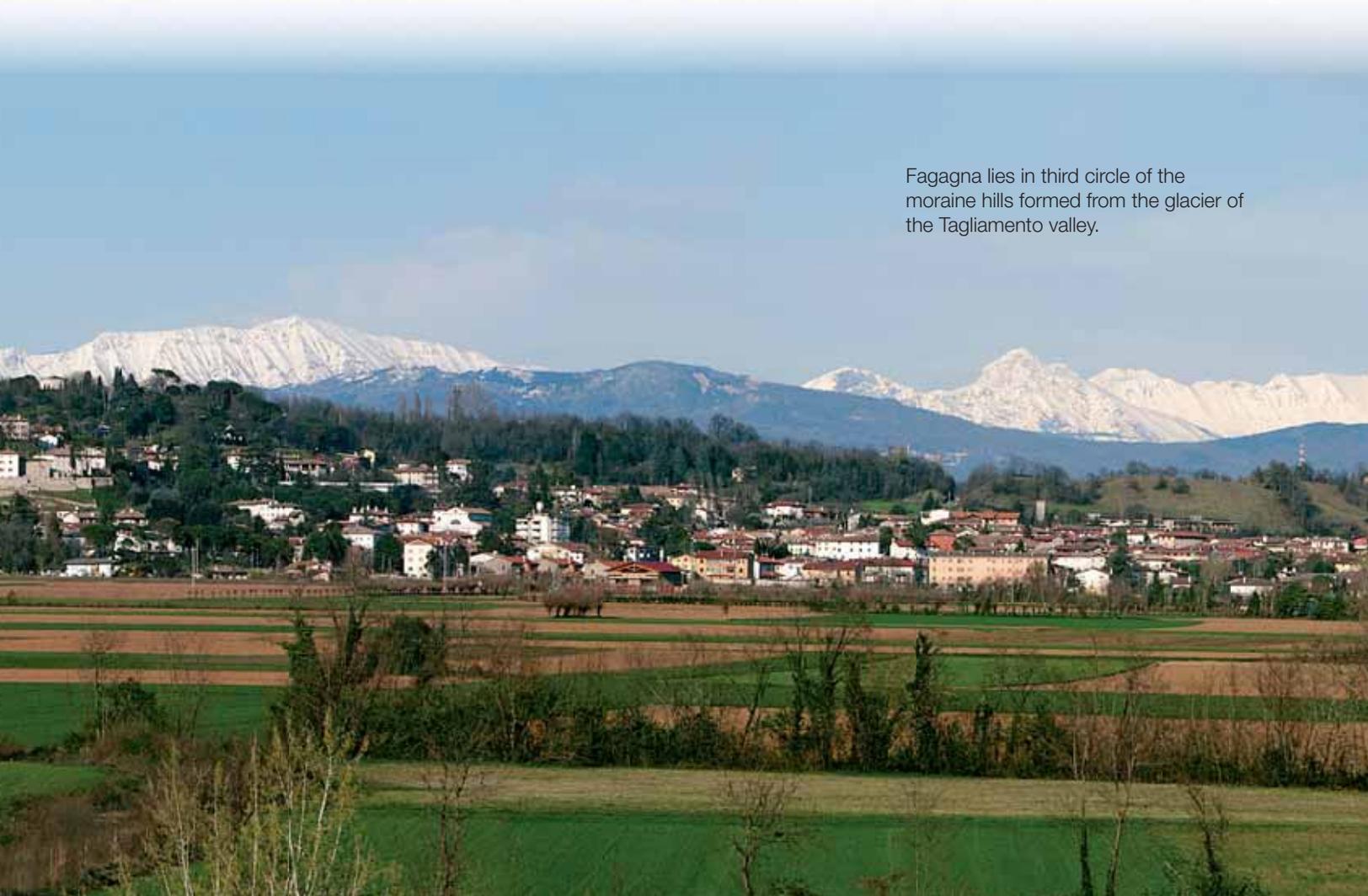
If you need to take a break from the city or if you want to get out of your house and spend a few hours in another place just for the sake of it, I invite you to come and visit the little town of Fagagna and here is why.
Fagagna is a small settlement in the heart of Friuli. It's awarded as one of the most beautiful villages in Italy (*I cento borghi più belli d'Italia*) and indeed there are some spots in this town that are truly charming.

**A breathtaking view**
Let's start from the hill of the ancient castle from where you can have a breathtaking view that goes

from the plain stretching as far as the sea to the mountain range of the Alps. On very clear days you can spot the skyline of Lignano and the sea sparkling in the distance. The mountains look very near, sometimes bright and friendly, other times dark and gloomy. Sitting on the hill of the castle and letting time go by without hurry is a very pleasant experience. You can hear the purring of the wind and of nature in general and you can perceive the distant sounds of modern life. You can let your fantasy do some work and imagine what days had to be like in the life in the castle. You can picture the members of the noble families that resided in it walking around and minding their family duties which were not very different after all from the obligations of the common people of that time. It was a distant era, around the year 1000, certainly not an easy and quiet age. The castle was probably built as a line of fortifications against the invasions of the Hungers and even this day you can see the two sets of walls that over those distant years protected the core of the village from the different invaders, the notorious Turks included. Among the humming of the bees and the jarring noises of modern life, it's easy to imagine this little village in medieval times. The origins are very ancient, there are remains also from the Roman times but it's during the early Middle Ages that Fagagna had its historical exploit. You can also imagine the terrible deeds of the ferocious Conte Lucio, of several centuries later, lord of the nearby castle of Villalta.

**A walk in space and time**

In Fagagna it is also pleasant to take a walk and follow the many paths that take you on and around its hills. It is fascinating and almost scary to imagine that thousands of years ago the hills of Fagagna might have been the southern banks of a huge lake that sat in

Fagagna lies in third circle of the moraine hills formed from the glacier of the Tagliamento valley.

A pair of storks at Quadris.

slow process, something that we modern humans, locked in the isolation of our hasty cars, cannot really conceive or enjoy.

what is now the valley that elongates to the Alps. The lake was present about ten thousand years ago and the human mind has to struggle with itself to depict something so remote. And yet, after this exercise in imagination, even now it is possible to accept the idea of the big primordial water as something possible and still visible. Walking on the hills of Fagagna becomes therefore a walk in space and time.

**Storks and ibises**

And indeed also today Fagagna is rich in water. The Quadris area is an agglomeration of about thirty squared ponds, not of natural origins as they were created with the excavation of clay and peat during the last two centuries. The clay used to supply with material the brick factories that were for a long time vivid part of the local economy. Now the place is an intricate combination of plants, animals and water. The storks and the ibises live here together with different types of fish. The old people of Fagagna say that the *Quadris* were an essential source of sustenance for the hungry people in times of serious scarcity of food because these pools could provide abundant fish for the population.

**The *trenino*, a symbol of an era**

What a pity that not much remains of the famous train that used to link San Daniele to Udine and that used to pass through Fagagna. It was such an important means of communication and exchange that people still speak about it today. Many are the memories related to its presence in times of war and in times of peace. It was a vehicle of connection in every sense: it used to move people from place to place and move people together into a closer community. It was one of those mechanical works of engineering that did a lot of good to the everyday life of many people. The *trenino* became the symbol of an era in which moving was a

**The donkey race**

Speaking about more pleasant races, Fagagna is also the seat of a famous competition between donkey-drawned carts that has been taking place every year since 1891 in mid September. For the people of Fagagna, however, the tradition of the "palio dei borghi" is more meaningful. This event takes place on the second Sunday of September, and is organized around four theatrical exhibitions that are conceived and put together by the inhabitants of the four districts of the town. It culminates with the final donkey race during which one donkey runs for each district. It is funny how the names of the running donkeys have become more famous than the names of their jockeys and how these names sound rustic and exotic at the same time: *Menie, Turbolenta, Feagnute*…. The event has been taking place since 1978 and I'm surprised by the huge amount of fantasy that the people of Fagagna display every year in putting together four performances regarding the history of Fagagna. The show is truly delightful and usually funny. It really brings people together and enhances the value of creativity.

**Museum and theatre**

The famous donkey race is not the only cultural event in Faga-

gna. Many are the initiatives related to the museum of Cjase Cocel, a museum that displays objects from the simple yet complex life of local farmers in the last two centuries; or the inspiring and entertaining theatre and opera events that have gathered artists and visitors from all over Europe. They have transformed Fagagna into the meeting point and the melting pot of young and not so young actors and dancers who have brought a gust of intellectual and creative energy to the entire population.

**Creativity and entrepreneurship**
Creativity in Fagagna however takes also the form of industrial productivity. Many are the small and large factories that create prolific and dynamic sources of income to the community. I still

## Cjase Cocel is a living museum

Every Friulian community should have a *Cjase Cocel*. The town of Fagagna thought of it but it's for everyone else as well. And while it is true that there are more than a few "museums of the peasant culture", they are just that, museums. They lack life, the sounds, and the music. Here as soon as you enter the barnyard, almost like in the past, you are greeted by a concert where are harmoniously mixed the *ronâ dal mus* (the donkey's bray), the *bleating* of the sheep, the languid bovine *moo,* the croaking of the goose, and, in the background, the delicate *cocococo* of the hen-house and its daily duties.

The senses are also stimulated from the unmistakable smell of manure, in all its different nuances. And what to say about the *broili* where the grapevines are not made of plastic, but are alive and well kept, backed by solid *morârs* (mulberries). Inside there is the world of the tools related to the *cavalîrs* (silkworms) and to the objects that belonged to a simple yet rich life of wise and expert people. In *Cjase Cocel* the harvesting and the other operations are really carried out, live, not with computer simulations and they become true experiences also for the visitors.

The donkey race of Fagagna dates back to 1891, but it remains an event of great attraction.

remember how one of these family-run enterprises used to supply the distant emigrants all over Italy with their handmade, handcrafted gas-cookers and stoves. Having a piece of Fagagna in the Friulian emigrants' homes was more than a nostalgic attachment to the native land; it was a form of cohesion and created a sense of belonging to a distant but however present community. The several little or not so little industries bring a sensation of lively economic sufficiency to the little town (also demonstrated by the high number of banks present in its territory) and they are part of the spirit of entrepreneurship that is recognized also by the European Union as one of the best assets among the life skills of every individual.

**A musical cheese**

In spite of this industrial presence Fagagna still remains a small town. Many people come to live here also from other towns or villages thanks to the pleasantness of the landscape and the proximity to Udine. The number of inhabitants has not however changed much since the early 70s and the atmosphere is still one of a big village where all the inhabitants know each other. The fact that the majority of the land is still dedicated to the agricultural economy has allowed Fagagna to maintain its tone of rural community.

Part of this rural flavor is given by the delicious taste of the local cheese. Many are the "latterie" (dairies) in Fagagna that produce excellent cheese with the processing of the local milk. It is amazing how they manage to produce cheese that, even if similar in taste, has a typical tang according to the dairy out of which it came. It's like a Mozart's variation in which the same material is varied in different melodies and harmonies. I still miss the little dairy in Battaglia where I used to buy milk as a child and the ladies used to fill up my container to the brim, way beyond the request. It was an act of generosity and kindness that is unknown in stores and commercial malls today. I also remember and appreciate the authority of the dairyman that, like an expert magician, created delicious cheeses and I recall his distress when the cheese did not turn out well done. I think there is an entire emotional world connected to the existence of latterie that is not yet told enough.

A stage in the making of cheese in Fagagna, undoubtedly one of the best of Friuli because cows are fed in a traditional way. ▶

**Musical activity**

The musical component of the cheese in Fagagna has a counterpart in the different musical bands that are present in the territory. They are also part of a long existing tradition of making music with everybody and for everybody. It is amazing how many people dedicate their free time to the creation and maintenance of local musical bands that bring together people of all ages and of all personalities, and how these create a product that revives the life of so many people, whether musicians or simple listeners. In the realms of these bands children are instructed to music and acquire skills that go beyond the pleasantness of the performances themselves. This musical activity enhances human skills, improves the mood, creates oasis of that "empty" time we, busy and productive people of our times, are all in need of.

In Friuli there are many little towns that have their customs, their traditions, their stories, their flavors and their beauty. Fagagna is one of them.

Francesco DEL ZAN

# Domenico Feruglio

## Il padre della bonifica in Friuli

*sta come torre ferma, che non crolla*
*già mai la cima per soffiar di venti*
(Dante, Purgatorio, V, 14-15)

"Quindicimila ettari, situati nel cuore della pianura friulana, per la massima parte impaludati o comunque in difficili condizioni di scolo […] costituiscono la situazione attuale di fatto della vasta zona delle risorgive tra Tagliamento e Torre...". Vergate da Domenico Feruglio nel 1924, e poste in premessa allo studio relativo, queste parole descrivono un paesaggio che permaneva immutato da secoli. Neglette, infatti, erano state in Friuli le opere di bonifica del territorio. Da parte della Repubblica di Venezia – pur provvida di iniziative similari nelle altre provincie di terraferma: 240 i consorzi esistenti a fine Settecento al di là del Tagliamento – cui la Patria interessa soprattutto come cuscinetto da opporre alle mire dell'espansionismo asburgico. E anche dai castellani e giusdicenti locali, indocili a consorziarsi, a causa di dispute ataviche che li oppongono l'un l'altro, restii a sobbarcarsi investimenti gravosi, quindi avversi anche ai più circoscritti progetti veneziani; gli unici, sporadici interventi erano stati da essi intrapresi a Torre di Zuino, Paradiso di Pocenia, Castello di Porpetto, Isola Morosini.
L'interesse dei possidenti rimane fievole anche nel Friuli post-unitario: il *Bullettino dell'Associazione agraria friulana*, organo della classe dominante, dedica all'argomento una trentina di titoli, su oltre tremila pubblicati nell'arco della sua esistenza; sericoltura e gelsicoltura, in confronto, ne assommano circa trecento: il settore, a differenza delle bonifiche, promette ritorni in tempi brevi, a fronte di impegni finanziari di gran lunga più modesti.
A livello nazionale, invece, la classe politica avverte la necessità di provvedere alla regimazione delle acque e al riscatto dei terreni palustri. Dall'indagine sullo stato delle bonifiche e delle irrigazioni, promossa nel 1862 dal Ministro dell'agricoltura Gioacchino Pepoli, alla prima legge organica in tema di bonifica, firmata nel 1882 dal ministro dei Lavori pubblici Alfredo Baccarini, alla legge Bertolini Sacchi del 1911, il dibattito coinvolge politici e tecnici, imprimendo al concetto di bonifica una costante evoluzione. L'impegno di politici come Zanardelli, Nitti, Luzzatti, Bertolini, Coccu Ortu, Lacava e Sacchi è affiancato da una élite tecnica che assomma competenze specifiche e conoscenza empirica dei problemi. Sono uomini come Arrigo Serpieri, Eliseo Jandolo, Angelo Omodeo, Vittorio Peglion, Carlo Petrocchi, Meuccio Ruini a mettere in discussione la bonifica centrata sul mero prosciugamento, il cui esito consiste nella coltivazione estensiva di tipo tradizionale, e

Domenico Pietro Feruglio in una delle poche foto che lo ritraggono: egli, di carattere schivo, evita ogni manifestazione esteriore. Tratti somatici registrati alla visita di leva: statura 182; capelli castani lisci; occhi castani; colorito pallido (Archivio storico ERSA – Pozzuolo del Friuli).

a introdurre una visione della stessa intesa come operazione simultanea di sistemazione idraulica, risanamento igienico, trasformazione agraria. Si afferma il principio della bonifica "integrale" – termine coniato per primo dal ministro Ettore Sacchi – per cui all'assestamento idraulico deve seguire obbligatoriamente la bonifica agraria.
In questo clima culturale, formatosi nell'Italia giolittiana, rientra anche Domenico Feruglio, dimostrando un'apertura di pensiero che travalica gli angusti confini provinciali: fin dagli inizi egli considera la bonifica il mezzo più importante per il progresso dell'agricoltura friulana, e a essa dedicherà la sua opera di scienziato e di tecnico.

**"Un giovane intelligente ed attivo, istruito alla scuola dell'illustre prof. Menozzi" (Domenico Pecile)**
Domenico Pietro Feruglio nasce, secondo di undici fratelli, a Feletto Umberto il 1 agosto 1881, da Gio Batta *Broili* e Giustina Tosolini. Sotto lo stesso tetto vive la famiglia del fratello di Gio Batta, Luigi Felice *Filisse*, anch'essa numerosa di dodici ragazzi. I due, entrambi agricoltori, dispongono di una discreta proprietà, che permette loro, sia pure con sacrificio, di assicurare a tutti i figli un'istruzione superiore o universitaria.
Terminati gli studi presso la Sezione di Agrimensura e Agronomia dell'Istituto Tecnico di Udine, Domenico si iscrive alla Scuola Superiore di Agricoltura di Milano. Istituita, prima del genere in Italia, nel 1870, sulla spinta dell'approccio sperimentale alle scienze che si sta diffondendo in Europa, essa mette in pratica l'idea di un insegnamento scientifico imperniato sulla ricerca di laboratorio e di campo. La Scuola eccelle nell'ambito della chimica: a opera di Guglielmo Koerner – allievo di Kekulé e di Cannizzaro – professore di Chimica organica, nonché direttore della stessa, e di Angelo Menozzi, suo assistente, incaricato di Chimica agraria. L'esperienza lombarda si rivela determinante nella formazione e nella futura vita professionale del giovane Domenico: oltre a conferirgli una mentalità empirica e una solida preparazione chimica, essa gli permette di osservare di persona uno dei modelli più complessi e prosperi dell'agricoltura europea, centrato sull'uso sapiente dell'irrigazione. Il confronto con le povere campagne friulane, ripartite, per l'incuria secolare nella regimazione delle acque pur abbondanti, tra gli aridi campi dell'Alta pianura

## Sovversivi

Il *fogolâr* di casa Feruglio è cenacolo di accese discussioni politiche: ispirate dalla madre Giustina – maestra, di idee mazziniane, massoniche e anticlericali – e proseguite dai figli, su cui essa esercita grande influenza. Alcuni tra loro, infatti, si votano alla militanza politica, subendo, per questo, ripetute persecuzioni.
Felice è candidato nella lista "Falce e

La famiglia Feruglio ritratta negli anni Venti. In piedi, da sinistra: Domenico, Beniamino, Giuseppe Angelo, Teresa Maria. Seduti, da sinistra: Felice Giuseppe, Giuseppina Anna, la madre Giustina Tosolini, Maria Ottavina, Antonio Severino (Archivio Walter Ceschia – Feletto Umberto).

e gli acquitrini della Bassa, costituirà stimolo costante al lavoro di Feruglio.
Conseguita la laurea a pieni voti, il Nostro trova impiego come analista presso la Stazione agraria di prova di Udine, braccio operativo scientifico dell'Associazione Agraria Friulana, diretta da Giovanni Nallino, già suo docente di Chimica presso l'Istituto Tecnico. All'inizio, quale settore d'indagine, gli sono affidati i fertilizzanti chimici: da poco sul mercato, il loro uso si diffonde sempre più, e con esso il bisogno di maggiori conoscenze e di tutela dalle sofisticazioni.
Presiede la Stazione, nonché l'Associazione, Domenico Pecile, propulsore di epocali iniziative nel mondo agricolo locale, concepite con larghezza di vedute, sorrette da una profonda cultura scientifica. Vicino agli ambienti della scuola geografica friulana, egli ne condivide l'assunto per cui la conoscenza del territorio è lo strumento primo per la sua crescita. In campo agrario questo si concretizza con la realizzazione di carte geo-agronomiche: "una buona carta agronomica" ama egli ripetere "vale più che non tutti i dazi protettori dell'universo." Pecile, nel 1897, aveva eseguito uno studio preliminare su un piccolo lembo di superficie, allo scopo di evidenziare le difficoltà insite in un'impresa di tal fatta e i mezzi necessari per superarle; egli tuttavia, assorbito da una moltitudine di impegni organizzativi, amministrativi e politici, non può darvi seguito. La preparazione, l'intelligenza e la solerzia profusa da Feruglio nel lavoro convincono Pecile a riprendere l'iniziativa, affidandogliela.
La prima ricerca, conclusa nel 1907, ha per oggetto il territorio situato lungo il Cormor, tra Feletto e Tavagnacco. In essa si avverte l'insegnamento vigile di Pecile, in particolare per quanto riguarda l'importanza attribuita allo studio geologico, tale da richiedere la presenza di una figura specifica: a occuparsene è chiamato Giuseppe Feruglio, la cui famiglia, anch'essa originaria di Feletto, non ha tuttavia rapporti di stretta parentela con quella di Domenico. I due giovani sono affiancati dai consigli esperti di geografi di chiara fama, come Olinto Marinelli e Achille Tellini. Lo studio, che supera per importanza tutti i precedenti, è presentato con parole di vivo encomio alla Reale Accademia di Agricoltura di Torino dal presidente Carlo Fabrizio Parona, titolare della cattedra di Geologia presso quella Università; a esso è riservato l'intero primo numero della nuova serie degli *Annali* editi dalla Sta-

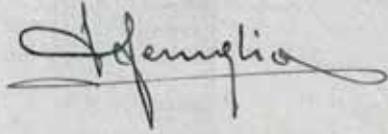
Martello" alle elezioni politiche del 1919 e 1921; direttore de *Il lavoratore friulano*, settimanale della Federazione socialista friulana e, dopo la liberazione, del quotidiano *Libertà*, organo del Comitato nazionale provinciale di Liberazione.
Antonio Severino, comunista, viene per questo arrestato nel 1923, confinato politico all'isola di Lipari fino al 1929; giornalista, libraio; nel 1945 è nominato vice sindaco di Udine nella giunta popolare insediata dal CLN provinciale.
Beniamino, studente di Agraria a Bologna, dove, per aver partecipato ai moti di palazzo d'Accursio, è arrestato, incarcerato per tre mesi, quindi espulso dall'Università. Figura di spicco e dirigente del partito comunista locale, nuovamente arrestato nel 1924, è confinato a Senise. Nel 1933 è condannato dal Tribunale Speciale a nove anni di reclusione, che sconta in parte, fino al 1937, quando, sorvegliato speciale, si stabilisce a San Donà di Piave, città di cui è eletto sindaco al termine della guerra.
Antonio e Beniamino sono licenziati dalle banche presso cui lavorano; essi sono sottoposti a vigilanza speciale e ripetutamente, in occasione di manifestazioni del regime, a fermo preventivo di polizia. Le loro sorelle Maria e Giuseppina, entrambe insegnanti elementari, sono estromesse dalla scuola su disposizione del regime.
Nel 1924 le squadre fasciste incendiano la casa dei Feruglio a Feletto. Le vessazioni non risparmiano nemmeno i cugini Alfonso, confinato a San Demetrio dei Vestini, ed Egidio. Questi nel 1933 deve ritornare in Argentina: rifiutatosi di aderire al fascismo, gli è negata di conseguenza la cattedra di Geologia all'Università di Torino, al cui concorso era risultato vincitore.

## La scienza attiva

Olinto Marinelli, Arrigo Lorenzi, Achille Tellini, Giuseppe Feruglio, Giovanni Battista De Gasperi sono i nomi che compaiono – in veste di coautori o di esperti prodighi in suggerimenti – nelle prime pubblicazioni di Domenico Feruglio. Essi figurano tra i massimi esponenti di quella cultura che s'irradia dall'Istituto Tecnico - "centro degli studj di scienze positive" negli auspici di Gabriele Luigi Pecile – e dà vita alla Società Alpina Friulana e il Circolo Speleologico Friulano, punti d'incontro della scuola geografica friulana, al tempo la più importante d'Italia.
Evoluzionismo, positivismo, determinismo ne formano l'ossatura ideologica; lo studio del territorio, quale fondamento di crescita economica e sviluppo civile, costituisce l'impegno pratico cui è chiamato lo scienziato. Domenico Feruglio si forma in questo contesto culturale, che anima l'intera opera sua, volta a perseguire, attraverso la ricerca, l'utile sociale. Idea che egli trasmette al cugino Egidio, di sedici anni più giovane; testimonia infatti Guido Poggi, che conobbe bene entrambi "Domenico lo ebbe carissimo sin dai primi anni giovanili, infondendogli, con l'esempio, l'amore agli studi naturalistici". Egidio, lasciato così il seminario, ai cui studi era stato avviato, assurgerà ai più alti livelli delle scienze geologiche.

zione, segno della considerazione che si intende riservare all'argomento anche nel nuovo assetto della stessa.
Nel 1906, infatti, il sottosegretario all'Agricoltura Edoardo Ottavi aveva segnalato al Consiglio direttivo della Stazione l'opportunità di adeguare l'ente ai tempi, rendendolo autonomo dall'Istituto Tecnico, cui era stato legato fin dalla fondazione. L'incarico di predisporre la trasformazione auspicata dal Ministero è dato a Feruglio: egli ha avuto modo di conoscere il Laboratorio di chimica agraria di Milano, allora diretto dal suo maestro Angelo Menozzi; la struttura, - allo stesso tempo stazione agraria e laboratorio di controllo delle sostanze impiegate in agricoltura - è assunta a modello del nuovo ente, che ne adotta il medesimo nome, ed è ufficialmente istituito nel 1907. L'impegno richiesto nell'organizzazione del Laboratorio, di cui assume provvisoriamente la direzione tecnica, il lavoro di analisi più che triplicato, il servizio di vigilanza per la repressione delle frodi sui vini, burri, oli svolto su incarico ministeriale, non distolgono, tuttavia, Feruglio dall'attività di ricerca. Domenico Rubini, cugino di Pecile, consigliere del Laboratorio e presidente della Cattedra per l'Alto Friuli orientale, segnala l'esigenza di una carta calcimetrica del Cividalese, per impostare con razionalità la ricostruzione su ceppo americano dei vigneti distrutti dalla filossera. Per incoraggiamento di quanti si erano occupati in precedenza delle carte agronomiche, si coglie l'occasione per realizzare uno studio organico e completo della zona sotto i suoi vari aspetti, collegato agli studi già compiuti in provincia. In accordo ai dettami di Pecile, largo spazio è dedicato alla parte geologica, compiuta questa volta da Giovanni Battista De Gasperi, ancora studente presso la Sezione fisico-matematica dell'Istituto Tecnico, ma già distintosi come naturalista e geografo. Al lavoro, diretto da Feruglio, collaborano anche lo stesso Rubini e Vittorio Nussi. Per quanto la zona esaminata sia estesa – circa 130 chilometri quadrati – la ricerca è rapidamente portata a termine e pubblicata nel 1909.
Il medesimo anno Feruglio si classifica primo, tra cinque partecipanti, al concorso bandito dal Ministero per il posto di direttore del Laboratorio, ed è così confermato alla guida dello stesso. Con lui, il

Domenico Rubini, presidente dal 1919 al 1947 prima del Laboratorio e quindi della Stazione. "Il tempo infuria ma gioverà agli ultimi seminati. Con rispettosi saluti e cordialità. Si tenga riguardato dalle intemperie". Questa chiusa, in una lettera del novembre 1933 destinata a Rubini, rivela un insolito slancio amicale del carattere di Feruglio, abitualmente celato da una severa riservatezza. Distaccati sono anche i rapporti col personale, nei cui riguardi, tuttavia, egli non è privo di attenzioni (Archivio storico ERSA – Pozzuolo del Friuli).

IL DIRETTORE
(prof. Domenico Feruglio)

Laboratorio diviene un punto di riferimento non solo per le istituzioni agricole esistenti nelle province venete, ma a livello nazionale: degli oltre tremila campioni presentati all'analisi nel 1912 – in numero doppio rispetto al 1908 – circa la metà proviene da altre regioni d'Italia. Livello delle pubblicazioni scientifiche e funzionamento lodevole sono premiati all'Esposizione internazionale di Torino del 1911 con l'attribuzione di una medaglia d'oro.

**Prati di trifoglio ladino, non magro fieno e strame di palude**

Nonostante il lavoro di analisi occupi personale e risorse in quantità crescente, Feruglio rilancia l'attività sperimentale, e dà principio a un progetto ambizioso: lo studio della zona delle risorgive. Ottenuto dal Ministero nel 1912 un contributo straordinario di 1.000 lire (corrispondenti a circa 3.700 euro!) le ricerche iniziano senza indugio: una prima nota preliminare sulla composizione delle acque sorgive del bacino dello Stella è pubblicata con tempestività nel 1913 su *Mondo Sotterraneo*, la rivista udinese vetrina di geologi e geografi illustri. Lo scopo è dichiarato fin dalle prime righe: "nel caso augurabile di una bonifica della zona stessa [le acque sorgive] dovrebbero essere proficuamente utilizzate, non altrimenti di quello che si va facendo da secoli nella pingue bassa Lombardia, per l'irrigazione di terreni che, bonificati, verrebbero sollevati dalla servitù perenne delle acque resorgive che ora grava su loro per la mancanza di una razionale rete di canali di scolo." Nella zona, infatti, che "nelle condizioni agricole attuali [è] produttrice solo, salvo poche eccezioni, di magro fieno e strame di palude" in seguito "alla bonifica idraulica e agraria" "fonte d'immensi utili all'agricoltura paesana" vi è la "possibilità di estendere o introdurre nuove colture quali i prati irrigui e le marcite, il riso, il prato di trifoglio ladino ecc." In queste parole echeggia, oltre alla palese ammirazione per l'agricoltura lombarda, il richiamo alle più recenti correnti di pensiero nazionali in tema di bonifiche. Nel 1914 lo studio, per quanto riguarda il bacino dello Stella, è ultimato; lo scoppio della prima guerra mondiale, tuttavia, ne impedisce la pubblicazione.

L'invasione austro-germanica, seguita alla rotta di Caporetto, induce Feruglio ad abbandonare il Friuli, assieme alla famiglia. Egli, dopo una breve permanenza a Firenze, si rifugia a Milano, dove è trasferito, per disposizione del Ministero d'Agricoltura, anche il Laboratorio, ospitato presso la Scuola Superiore, diretta ora da Angelo Menozzi. Feruglio può così proseguire, almeno in parte, i propri studi, e soprattutto formulare piani in vista dell'auspicato ritorno; egli è anche nominato libero docente di Chimica agraria al Regio Istituto Tecnico Superiore di Milano, il futuro Politecnico. Nella precipitazione dell'esodo erano rimaste sfortunatamente a Udine le cose più importanti, compresi i dati e gli elaborati

Sfalcio del trifoglio ladino in un terreno bonificato. "L'ordinamento colturale s'impernia essenzialmente sulla produzione foraggera intensiva […]. Un congruo posto sarà assegnato al prato marcitoio" (Feruglio, Ferrari, Tonizzo, 1926, *Progetto di bonifica della Bassa Friulana. Relazione*) (Archivio fotografico storico del Consorzio di Bonifica Bassa Friulana – Udine).

Gabinetto di polarimetria e rifrattometria presso il Laboratorio di chimica agraria di Udine, sito in via del Sale, 6. “Nulla all’infuori di parte del mobilio venne infatti risparmiato dall’invasore. Andarono così perduti il ricco materiale scientifico […], nonché il macchinario, le vetrerie, i prodotti chimici, le collezioni, la ben fornita biblioteca, le pubblicazioni, l’archivio dell’Istituto” (Archivio storico ERSA – Pozzuolo del Friuli).

sulle risorgive: essi condividono la sorte del Laboratorio, in cui le devastazioni nulla risparmiano, e sono dispersi.

**Daccapo (uno)**

Il compito che attende Feruglio al rientro è arduo: unico dipendente per tutto il 1919, egli deve contemporaneamente riattivare la struttura, eseguire il lavoro di sperimentazione e analisi, accudire agli atti amministrativi. I danni ingenti e il loro risarcimento eseguito con burocratica lentezza costringono a sottoscrivere debiti per poter riprendere il lavoro; Domenico

2 ottobre 1921: personalità intervenute all’inaugurazione della nuova sede del Laboratorio, edificato a tempo di record in via Marangoni. Si riconoscono: in prima fila (1) Angelo Menozzi, Direttore della Scuola Superiore di Agricoltura di Milano; (2) Domenico Rubini, presidente del Laboratorio; (4) Giovanni Battista Biavaschi, deputato (5) il senatore Elio Morpurgo; (6) Domenico Feruglio con la figlioletta Liana. In seconda fila: (3) Marco Ciriani, deputato; (7) il sindaco di Udine, Luigi Spezzotti; (8) Piero Pisenti, protagonista di spicco del fascismo friulano. In terza fila: (13) Giovanni Cosattini, deputato; In terzultima fila: (9) Giuseppe Morelli de Rossi, ampelografo. In penultima fila: (10) Egidio Feruglio; (11) Enrico Marchettano, direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura. In ultima fila: (12) Guido Poggi, al tempo assistente agronomo presso il Laboratorio (Archivio storico ERSA – Pozzuolo del Friuli).

Pecile, dopo anni di convinto sostegno, nel settembre 1919 lascia la presidenza, per attendere alla ricostruzione di Udine, città di cui è ancora sindaco. Ma le difficoltà, lungi dallo scoraggiare Feruglio, ne mettono in risalto la tempra di organizzatore. Di concerto con il Consiglio di amministrazione – presieduto ora da Domenico Rubini, con cui prosegue una "comunità di rapporti, di finalità e di stretta amicizia" - è perfezionato il disegno di dotare il Laboratorio con una sede nuova, atta a supportarne meglio l'attività. Reperimento dei finanziamenti, progettazione su un piano di massima redatto dallo stesso Feruglio, conclusione delle pratiche burocratiche si susseguono con alacrità, sì che l'inaugurazione avviene già il 2 ottobre 1921. Nel contempo, allo scopo di intensificare la funzione sperimentale, prende corpo l'idea di trasformare il Laboratorio in Stazione chimico-agraria sperimentale, opportunità sottolineata da Feruglio fin dal 1913: il relativo decreto reale è emesso l'11 giugno 1922.
Il mandato del nuovo istituto si caratterizza per la genericità del settore d'intervento – la chimica agraria applicata "ai problemi immediati dell'agricoltura" - e per la vastità della zona di competenza, indicata nella pianura tra il Torre - Isonzo e l'Adige: elementi che rendono difficile il compito di redigere programmi di ricerca e darne attuazione. Per orientarsi in un incarico così ampio e generico, Feruglio stabilisce quali punti fermi di ogni programma il carattere utilitario degli studi che, senza venir meno a criteri scientifici, devono rispondere a "fini pratici diretti", e la priorità riconosciuta ai territori "di ritardato progresso agrario".

**La "vagheggiata grandiosa opera di bonifica" (Domenico Feruglio)**

L'indagine sulla zone delle risorgive soddisfa entrambi i requisiti; l'occasione per rimettervi mano – caduti in guerra i collaboratori dei precedenti lavori geo-agronomici Giuseppe Feruglio e Giovanni Battista De Gasperi – è data dalla laurea in Geologia, conseguita nel 1920 dal cugino Egidio, subito assunto presso il Laboratorio come assistente naturalista e incaricato del rilevamento geologico e idrologico. L'argomento è quanto mai attuale, in virtù dell'interesse che la bonifica suscita come rimedio alla disoccupazione che si manifesta nel dopoguerra. Già nel 1917 il governo, nonostante le spese di guerra incombenti, era intervenuto finanziariamente a sostegno dei consorzi di bonifica; nel febbraio del 1918 era stata istituita la Commissione di studio per la ricostruzione agraria delle terre invase, alla cui attenzione era stato immediatamente posto il problema della bonifica della Bassa Friulana. Terminata la guerra, si succedono le riunioni presso la Deputazione Provinciale del Friuli e in varie località, con l'intervento dei comuni interessati, di enti agrari e delle competenti autorità tecniche e amministrative. Presente a questi incontri, Feruglio partecipa

Feruglio, fin dal 1924, coinvolge la Stazione sperimentale di Selvicoltura di Firenze nei propri studi sulle essenze idonee a realizzare piantagioni frangivento e al rimboschimento delle dune litoranee (Archivio fotografico storico del Consorzio di Bonifica Bassa Friulana – Udine).

con una relazione anche allo storico Congresso regionale per le bonifiche venete, tenuto nel 1922 a San Donà di Piave, in cui si confrontano esperti, studiosi e politici autorevoli d'ogni parte d'Italia.
Il regime fascista prosegue sulla strada intrapresa da chi lo aveva preceduto e, appena insediato al governo, emana due importanti provvedimenti – il testo unico del 1923 e la "legge Serpieri" del 1924 – che inquadrano e danno slancio alla bonifica. In questo clima di fervido ottimismo, la ricerca è completata; il lavoro, pubblicato nel 1925, fitto di 479 pagine, costituisce una pietra miliare da cui non potrà prescindere alcuno studio successivo dedicato alla zona.
Mentre è in corso la stampa del volume, giunge la notizia dell'avvenuta classifica in prima categoria da parte del governo delle opere di bonifica in tutta la Bassa Friu-

Vegetazione riparia di una roggia di risorgenza. “La complessa opera […] è destinata, con la trasformazione radicale del primitivo se pur suggestivo paesaggio” … “magnifico campo di studio per i naturalisti ma altrettanto precario per l’esercizio di un’agricoltura redditizia”...”a modificare fondamentalmente l’attuale struttura economica e sociale della Bassa Friulana...” (Mori e Feruglio, 1938, *Aspetti geografici e sociali della bonifica del Friuli*, Atti del XIII congresso geografico italiano). (Archivio fotografico storico del Consorzio di Bonifica Bassa Friulana – Udine).

Il duca Amedeo d’Aosta in visita al Consorzio nel 1932. Alla sua destra il senatore Primo Cesare Mori, presidente dello stesso; sullo sfondo, col cappello, il conte Manuel de Asarta. (Archivio fotografico storico del Consorzio di Bonifica Bassa Friulana – Udine).

lana. Con tempestività, assieme agli ingegneri Lionello Ferrari e Gino Tonizzo – due veterani delle prime sostanziali opere di bonifica, avviate nell’immediato dopoguerra nella fascia prelagunare – Feruglio redige un progetto, pubblicato nel 1926.
L’elaborato rispecchia in spirito e lettera le direttive della legge Serpieri sull’integrità della bonifica: rovesciando l’approccio tradizionale, si individuano prima le caratteristiche delle aziende agricole destinate a valorizzare le terre risanate, alle cui necessità s’impronta la soluzione del problema idraulico. Primissima, tra queste esigenze, la “completa valorizzazione a scopo irriguo delle cospicue masse fluide di risorgenza.” Sono assunti a modello, come più rispondenti allo scopo, l’azienda agraria tipica della bassa Lombardia, ipotizzando “ben inteso con un senso di larga adattabilità” un’estensione tipo pari a 80 ettari, e il suo indirizzo colturale, centrato sulla zootecnia da latte. Riunendo tutta la zona classificata di prima categoria in un unico comprensorio irriguo, l’intero territorio potrà essere trasformato in “un solido organismo colturale ad alto rendimento […] destinato, qualora razionalmente compiuto, a modificare radicalmente la struttura economico-agraria della Bassa Friulana.”

***Politique d’abord***

Il progetto suscita l’interesse di una cordata composta da grandi imprenditori lombardi, affiancati da alcuni possidenti friulani che, allo scopo di darvi attuazione, costituisce la Società Anonima Grande Bonifica del Basso Friuli, cui presta garanzia il Credito Italiano. Nel momento in cui risulta chiaro che il capitale lombardo – favorendo la creazione di un proletariato agricolo, costituito dai salariati necessari a condurre le aziende di grandi dimensioni preconizzate da Feruglio – avrebbe compromesso la stabilità dei rapporti sociali e di produzione esistenti, fondati sulla mezzadria, numerosi proprietari locali, guidati da Manuel De Asarta e Francesco Tullio, per sbarrare la strada alla Società, si coalizzano e danno vita nel 1927 al Consorzio per la bonifica di prima categoria della

Bonifica del Friuli Redento. “La bonifica idraulica e agraria della zona finirà per imporsi e allora immensi benefici si potranno ottenere dando largo posto alle colture irrigue. La copiosità e la perennità delle acque resorgive renderanno possibile la trasformazione di questa zona così poco redditizia in una delle più fertili e produttive della provincia.” (Feruglio, 1913, *Sulla composizione chimica delle acque sorgive del bacino del Fiume Stella in Friuli*, Mondo Sotterraneo). (Archivio fotografico storico del Consorzio di Bonifica Bassa Friulana – Udine).

Bassa Friulana. I suoi esponenti non puntano ad arrestare la modernizzazione delle campagne – alcuni di essi avevano realizzato in precedenza o erano tuttora impegnati in progetti di bonifica – quanto a rallentarne il ritmo e a controllarne lo sviluppo, in modo da conservare l’egemonia sociale. L’attacco al progetto di Feruglio, Ferrari e Tonizzo è portato, tuttavia, sul piano tecnico: una relazione commissionata dal Consorzio agli ingegneri Gloria e Marzolo, dell’Università di Padova, smontandone l’impianto – in particolare per quanto riguarda le idee più innovative di Feruglio, quali l’unitarietà della soluzione e la subordinazione del problema idraulico alle esigenze di un preordinato assetto agrario – nega *in toto* la sua validità. La polemica si acuisce, assumendo inevitabili connotati politici, tutti interni al partito fascista locale, cui fanno capo gli agrari di entrambe le fazioni. Feruglio, coerente al proprio ruolo di uomo di scienza, rimane estraneo a essa; per nulla intimidito dalle critiche, non si sottrae a quella che giudica la propria missione: nel 1928, declinando la sopraggiunta nomina a direttore della Stazione sperimentale di Modena, egli decide di rimanere a Udine. Acquistano così significato pregnante le parole con cui egli suggella la *Relazione* al Consiglio di amministrazione per l’anno 1928: “La Stazione proseguirà con ogni sforzo sulla via tracciata sorretta dalla considerazione che ha potuto conquistare con lavoro silenzioso e paziente pur attraverso molteplici e notevoli difficoltà”. Nel 1929, in un intervento tenuto al Convegno dei tecnici agricoli in Udine, egli, rivendicando “gli studi […] che sono lieto di aver propugnato e compiuto” ribadisce “che in opere fondamentali di trasformazione fondiaria necessita tracciare preventivamente le linee dell’impresa agraria e delle possibilità conseguenti”.
Gli echi della diatriba, nel frattempo, erano giunti a Roma, dove ciascuna delle parti in causa vanta appoggi, provocando l’intervento diretto del capo del governo. Mussolini, nel 1929, dispone d’ufficio la costituzione del Consorzio di secondo grado per la trasformazione fondiaria della bassa friulana, nominando presidente dello stesso il senatore Primo Cesare Mori, conosciuto come “prefetto di ferro” per la fermezza dimostrata nel periodo pre-fascista e nella lotta alla mafia. Un nuovo progetto – redatto da Giuseppe De Marchi, professore al Politecnico di Milano,

Primo Cesare Mori (al centro) durante un’ispezione ai lavori promossi dal Consorzio da lui presieduto (Archivio fotografico storico del Consorzio di Bonifica Bassa Friulana – Udine).

Sterratori e scarriolanti impegnati nello scavo di un canale. Per Feruglio la bonifica e l'esecuzione dei lavori per la sua realizzazione costituiscono un rimedio "atto a lenire grandemente il cronico fenomeno della disoccupazione locale" (Archivio fotografico storico del Consorzio di Bonifica Bassa Friulana – Udine).

e da Giuseppe Soresi, direttore della Cattedra ambulante di agricoltura di Milano, rispettivamente per la parte idraulica e agraria - riprende, stemperandole, alcune tesi di Feruglio, Ferrari e Tonizzo ed è tosto approvato.

***Li albori per niente viverave, perché come la radise tocha el salso quelli son morti***
**(Marco Cornèr, Savio alle Acque, sec. XV)**

Ma altri ostacoli, costituiti non dagli interessi dei vari gruppi di potere, bensì dalle leggi di natura, si oppongono all'opera dei bonificatori. Nei comprensori di recente assestamento idraulico, infatti, la trasformazione agraria è rallentata, a causa della scarse produzioni ottenibili, dovute a molteplici fattori, quali terreni e acque viziate per presenza dell'eccessivo manto organico-torboso, di sostanze saline o nocive, della reazione anomala, acida o alcalina, di composti riducenti, cui si aggiungono le difficoltà di carattere igienico provocate dalla malaria. Feruglio, che già aveva iniziato a occuparsi dell'argomento nel 1922, concentra d'ora in poi i propri studi su di esso, consapevole che dalla sua soluzione dipende il successo dei programmi di bonifica; nel 1930 egli investe del problema Arrigo Serpieri, appena nominato Sottosegretario per la bonifica integrale, ricevendone "l'appoggio morale e finanziario" di cui abbisogna per intensificare le ricerche. Ottenuta, grazie all'intervento di Serpieri, la collaborazione dei vari comprensori di bonifica e trasformazione del Veneto, egli intraprende un complesso di studi che, con l'ausilio di metodi originali d'indagine – impiego di pozzetti metallici per lo studio continuato e sistemico delle lame acquose che imbevono i terreni, determinazione del potere nitrificante e delle condizioni strutturali degli stessi – misurano l'entità dei fenomeni negli strati superficiali del suolo e permettono in tal modo di stabilire di volta in volta gli ottimali franchi di coltivazione, le pratiche di dissalamento e correzione necessarie, le sistemazioni superficiali più idonee, l'uso irriguo delle acque freatiche, l'introduzione di nuove colture. La mole di elementi sperimentali così raccolta è oggetto di disposizioni e suggerimenti, impartiti direttamente ai consorzi e ai bonificatori privati, dall'Istria al Delta Padano. Feruglio presenzia "ovunque e sul posto" l'andamento delle ricerche e l'applicazione dei risultati, sì da esserne completamente assorbito; la prosecuzione degli studi geo-agronomici che, su mandato della Fondazione per la sperimentazione e la ricerca agraria, la Stazione è

Arrigo Serpieri. Economista agrario, studioso dei problemi della montagna e della bonifica, sottosegretario all'Agricoltura dal 1923 al 1924 e, successivamente, dal 1929 al 1935. Elementi centrali del suo pensiero sono la necessità per l'agricoltura italiana della messa a coltura di terre nuove e l'indissolubilità tra assestamento idraulico e trasformazione agraria. Feruglio, che lo aveva avuto quale docente presso la Scuola Superiore milanese, condivide queste idee; ciò gli vale la stima e il sostegno di Serpieri nell'attività della Stazione in tema di bonifica (Archivio storico Consorzio di Bonifica Cellina – Meduna – Pordenone).

incaricata di attuare nella regione veneta, su di una superficie pari a oltre 2.000 chilometri quadrati, è affidata ad Alvise Comel.
Per la profonda conoscenza acquisita, Feruglio è chiamato a trattare il tema della trasformazione agraria dei terreni di bonifica in varie sedi, come la Scuola di Scienze politiche e sociali dell'Università di Padova, e presso numerosi corsi di perfezionamento per tecnici agricoli, tenuti a Udine, Venezia, Roma; le sue lezioni non sfigurerebbero nei programmi degli odierni corsi di laurea. Nel 1933 Mori lo incarica di affiancare, in veste di consulente geochimico del Consorzio, De Marchi e Soresi; nel 1937 Mori e Feruglio presentano al XIII Congresso Geografico Italiano di Udine una relazione a quattro mani che documenta in modo sintetico, ma compiuto, l'avanzamento che la bonifica ha raggiunto in Friuli, e riafferma le ragioni per cui a essa è attribuita tanta importanza. Ciononostante, come si ammette nella medesima relazione, i lavori nella Bassa hanno subito un rallentamento, causa la riduzione dei finanziamenti statali, dirottati verso la politica imperiale del regime. L'imperativo è ora costituito dall'autarchia: Feruglio vi si adegua: egli coglie l'occasione di continuare a occuparsi dei terreni in trasformazione, studiando la possibilità di introdurvi la coltivazione di piante "autarchiche". È il caso dell'*Apocynum venetum* e del *Saccharum ravennae*, piante arenicole potenziali fonti rispettivamente di gomma e di zucchero, ma soprattutto dell'*Arundo donax*, la canna gentile. Nel 1938, in seguito alla realizzazione da parte della Società agricola industriale Cellulosa italiana (SAICI) del complesso agro-industriale di Torviscosa, egli "per diretta iniziativa" avvia una serie di ricerche sull'*Arundo*, coltivata in breve tempo su di un'estensione di 5.000 ettari; come di consueto, gli studi abbracciano ogni aspetto: dal bilancio d'asportazione in principi nutritivi, a quello idrico, alla possibilità di ricavarne alcol combustibile, produzione che sarà iniziata dalla SAICI nel 1947. Purtroppo, i risultati di questi lavori, come quelli di molti altri, rimangono oggetto solo di relazioni comunicate agli enti che le avevano commissionate, e non risultano negli *Annali* editi dalla Stazione, la cui stampa è soggetta, a partire dal 1935, a restrizioni imposte dal governo.

**Daccapo (due)**

La seconda guerra mondiale comporta, inevitabilmente, una battuta d'arresto nell'attività della Stazione: richiamato alle armi, nel 1941, Alvise Comel, unico collaboratore di Feruglio rimane Paola Zanardini, al suo fianco, sempre con la qualifica di avventizio, dal 1927. Nel 1942 scompare Cesare Mori; sotto la guida dei vari commissari che si alternano al vertice del Consorzio i lavori, già ridotti, sono di fatto sospesi. La fabbrica di Torviscosa è danneggiata in modo grave dalle incursioni aeree alleate; la produzione di cellulosa si ferma. D'ora in avanti, le fonti documentali che narrano di Feruglio si inaridiscono, tanto da poter delineare poco più di una semplice cronologia. Ricostruiti gli stabilimenti, egli riprende la collaborazione con la SAICI nell'opera di trasformazione dell'esteso patrimonio fondiario; non risulta, invece, alcun rapporto col Consorzio, presieduto ora da Manuel De Asarta, impegnato nella riparazione dei danni di guerra, e nella costruzione del canale del Cormor, al centro di partecipate lotte sindacali. Feruglio, tuttavia, si spende presso il Ministero, in forza della considerazione in cui è tenuto, per favorire la concessione di contributi a favore di alcuni comprensori facenti parte dello stesso. Nel 1947 Domenico Rubini lascia la presidenza della Stazione; a succedergli è Lionello Ferrari, sulla cui collaborazione il Nostro può contare, in nome del legame che li unisce fin dai tempi del progetto del 1926. Egli continua a ricoprire a livello nazionale importanti incarichi - quale componente del Comitato tecnico presso il Magistrato alla acque di Venezia, e del Comitato coordinatore per la sperimentazione agraria, presso il Ministero dell'agricoltura – assunti fin dai primi anni Trenta, quando aveva fatto parte anche del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Comitato agricoltura) appena costituito. Nel 1949 la facoltà di Scienze dell'Università di Trieste propone a Feruglio l'insegnamento di Chimica agraria; egli tuttavia ricusa l'incarico "a motivo di altri impegni e di assoluta mancanza di tempo": ancora una volta è la Stazione al centro delle sue preoccupazioni, soprattutto per quanto riguarda il rafforzamento del per-

Lionello Ferrari (al centro, con gli stivali) mentre soprintende, nel 1932, allo scavo di un canale a Isola Morosini. Ferrato studioso di idraulica, a lui si deve, tra l'altro, la progettazione della linea navigabile "Litoranea veneta" e del porto industriale alle foci dell'Aussa Corno (Archivio fotografico storico del Consorzio di Bonifica Bassa Friulana – Udine).

sonale, la cui dotazione è ridotta in seguito al trasferimento di Comel presso l'Istituto chimico-agrario sperimentale di Gorizia. Nel 1952 Feruglio è collocato fuori ruolo; egli tuttavia continua a reggere la Stazione fino al 1956, allorché, nella seduta del Consiglio di amministrazione del 1 agosto, avviene il passaggio delle consegna ad Alvise Comel.

**Congedo**

Mezzo secolo è trascorso da quando al giovane analista era stata affidata la direzione tecnica del Laboratorio. Egli aveva appena compiuto ventisei anni, ma aveva ben chiaro in mente il compito che lo attendeva e a esso improntò l'Istituzione, che guiderà con polso sicuro attraverso ostacoli di ogni genere. Storici, come le due guerre mondiali; organizzativi, a causa dei mezzi finanziari elargiti sempre con la lesina e del va e vieni di gran parte degli sperimentatori, che non può assumere in pianta stabile; familiari, ferito – ma egli non ne fa giammai cenno – nell'affetto verso i fratelli, perseguitati dal regime a causa delle proprie idee politiche. Con Feruglio la Stazione tocca l'apice della produzione scientifica e della fama, soprattutto per quanto riguarda la pedologia, ambito in cui si eleva quale riferimento nazionale. Eppure, egli viene dimenticato rapidamente: la stima di cui lo aveva gratificato Serpieri, la collaborazione prestata a Mori e Marinotti, personaggi di spicco del fascismo, l'opera indefessa svolta a favore della bonifica, bandiera della politica agraria del regime, lo relegano in una pagina di storia che si vuole voltare in fretta. In realtà, la visione di Feruglio prende corpo in età liberale; più tardi di essa si approprierà il fascismo, per asservirla ai propri obiettivi ideologici e politici. Il *modus vivendi* che egli instaura col regime – il Nostro si mantiene rigorosamente confinato all'ambito scientifico, nel quale rientrano anche i diversi incarichi assunti – gli appare doveroso per la realizzazione di quelle opere da cui soltanto può originare lo sviluppo delle aree più povere del Friuli. Al convegno indetto nel 1948 per celebrare il centenario dell'Associazione Agraria Friulana, egli interviene riaffermando le proprie idee: la bonifica è l'unica, vera riforma agraria capace di risolvere la crisi in cui versa il Friuli del dopoguerra, e in particolare la piaga della disoccupazione generalizzata. Domenico Feruglio si spegne il 12 aprile 1968, esprimendo la volontà di essere sepolto accanto ai suoi cari, nella tomba di famiglia di Feletto.

"A distanza di 50 anni, quando le cronache e le vicende sono diventate storia, si possono tirare le somme e fare serene ed obiettive considerazioni dalle quali emerge che il fallimento dell'azione societaria, specie sotto il profilo di mancata attuazione del suo progetto [Feruglio, Ferrari, Tonizzo, n.d.a.] è stata una vera iattura per il progresso agricolo del Friuli, che avrebbe potuto avere nella sua bassa pianura una piccola Lombardia, ponendosi così al pari delle più progredite e redditizie regioni dell'Italia Settentrionale". Parole scritte nel 1975 da Giuseppe De Piero, che nella bonifica ha trascorso l'intera vita professionale, da applicato fino al grado di direttore generale del Consorzio di Bonifica e Sviluppo agricolo della Bassa Friulana.

Duilio CONTIN

# Il nome della rosa, *par furlan*

**Rose in festa**

La riuscita manifestazione *Rose in Festa*, svoltasi a Santa Maria la Longa il 4 e il 5 giugno 2011, ci offre lo spunto per parlare di questo straordinario fiore e della sua millenaria presenza nelle nostre terre; l'entusiasta Amministrazione comunale e l'attivissima Pro Loco *Cinc Stelis*, ci hanno dimostrato come sia possibile preparare un evento di richiamo, che ha raggiunto l'obiettivo di valorizzare e promuovere la produzione florovivaistica locale, ma che ha anche saputo coinvolgere la popolazione con una serie di incontri tecnici, culturali e ricreativi, offerti in un'atmosfera tipicamente e naturalmente friulana. Fervono già i preparativi per la festa del 2012, che si terrà nel primo fine settimana di giugno, e che si preannuncia con un'offerta ancora più ricca e variegata.
È d'obbligo ricordare la suggestiva manifestazione sulle rose che si svolge annualmente presso l'Abbazia di Rosazzo; fra i due eventi non c'è concorrenza, imitazione o ripetizione: a Rosazzo si celebra la bellezza quasi mistica del fiore in uno scenario naturale incantevole, a Santa Maria ci si trova immersi in una solida realtà produttiva che si

L'artistico manifesto per il convegno tenutosi a Santa Maria la Longa nell'ambito della manifestazione "Rose in festa" (4-5 giugno 2011).

svolge in un contesto rurale intriso di tradizioni popolari.

**Tradizioni friulane**

Il gradimento per questo fiore è universalmente riconosciuto per l'armonia delle sue forme, per le atmosfere eteree che evocano i suoi profumi, per l'incantesimo dei colori, per il piacere provocato dalla sensazione tattile.
La sua indescrivibile bellezza e la "divina proporzione" delle sue forme l'accostano al mondo religioso e alla figura più dolce dei nostri culti: la Madonna. Maria diventerà la *Rose des Rosis* e per onorarla i percorsi delle processioni religiose saranno cosparsi soprattutto dei petali vellutati (*la scjarnète*), profumati di quella fragranza forte e incancellabile dai nostri ricordi; la parata floreale diventerà anche una consuetudine profana, da ripetersi davanti alle case delle ragazze da marito, come lo storico delle tradizioni friulane Giovanni Ostermann ci ricordava, più di cent'anni fa, nel pregiato libro *La vita in Friuli*, riferendosi a sua volta ai racconti di Caterina Percoto. Andreina Nicoloso Ciceri in *Tradizioni popolari in Friuli* ci ricorda anche l'impiego di questi fiori nella decorazione dell'arco d'onore che veniva preparato davanti alla casa degli sposi.
QUI arc una colon
*La Madone "torzeone",* come con affettuosa venerazione la chiamava un sacerdote di mia conoscenza, cioè la statuetta che in primavera passava di casa in casa, ospite per ventiquattrore di ciascun nucleo familiare del paese, veniva accolta da un fascio di rose bianche, simbolo della mistica purezza; la sua permanenza era accompagnata da una serie di rosari recitati in comunità, con la partecipazione del vicinato e dei parenti; molte volte diventava un santo strumento per rappacificarsi con i vicini di casa.

Arco d'onore per gli sposi, 1980 (Da Nicoloso Ciceri A., *Tradizioni popolari in Friuli*, 1983).

Nella lingua friulana il termine rosa viene normalmente riferito ai fiori in genere, per cui si dirà: *Soi stade sul prât a cjapâ sù un macèt di rosis* e l'ammirazione per quel mazzetto misto provocherà l'esclamazione *Oh ce bielis rosis!* Lo conferma Giulio Andrea Pirona nel *Vocabolario botanico del Friuli* del 1862: *Rose - In Friuli non indica il genere Rosa linneano, ma Fiore in generale.* È un modo di dire che induce a pensare che qui la rosa sia considerata il fiore per eccellenza. In molti altri casi viene impropriamente chiamata *garòful* (garofano) o, con un compromesso, *garòful di spine.*
A proposito del termine *rose* preso in prestito, se sentiamo parlare di *rose di madràc* faremo riferimento alla primula, la *rosa di San Martin* sarà la salvia e la *rose di Sant Antòni* addirittura l'iris!
Il nostro umore muta per la nota triste di un proverbio che ci ricorda la caducità della bellezza e ci induce a profonde riflessioni: *dutis lis rosis van in fen!*
Anche l'amore per i figli viene impersonato da questo fiore, come recita una villotta del primo Novecento:

*Tu sês stade la mê rose,*
*ti ai partàde tal miò sen,*
*Simpri a ti, Bocjute dolce,*
*Jo ti ai simpri volût ben.*

Restando ancora nella confidenza della vita familiare: *Se un frutin al ti bagne, e je aghe di rosis,* ed ancora *al è fresc come une rose, tu sês un bocul di rose* o, per un discreto ma già maliziosetto complimento ad una ragazza nel fiore degli anni: *tu sês un sclopon di rose!*
Viene invece usato propriamente il termine *rose* intendendo la rosa, solo quando si deve indicare il colore: il rosato, il classico *colôr rose,* quello di *Gjovanin colôr di rose,* per intenderci!
Scrive la spilimberghese Franca Spagnolo, maestra nella vita e nei sentimenti:
*A vegneva a fâ fen cu la sô int tai prâts da la Cosa e a si tirava davôr dôs frutinis, Celestina e Anna Maria, culuridis come rosis e bunis come un toc di pan.*
*Rose* come nome di persona è stato molto usato fino a qualche decennio fa, anche nei vezzeggiativi *Rosine* e *Rosute*; il privilegio di questo nome era riservato anche alle mucche più "importanti" della stalla.
Per l'iconografia cristiana il fiore ha

sempre rappresentato la coppa che raccolse il sangue di Gesù, ma negli addobbi delle nostre chiese la rosa rossa simboleggia l'amore dei fedeli. I molteplici altri colori mantengono in Friuli il linguaggio che tutti conosciamo, ad esempio i classici giallo per la gelosia e bianco per la purezza.

**Nella vigna**

Nei nostri vigneti è tradizione piantare un rosaio all'inizio di qualche filare; sembrerebbe un tocco di grazia, ma in realtà può nascondere un aspetto di vera utilità: il rosaio, infatti, viene da molti considerato un indicatore naturale, in grado di preannunciare di qualche giorno l'attacco dell'oidio della vite, segnalando al viticoltore il momento in cui effettuare il trattamento per combattere la malattia.
Volendo approfondire questo argomento che ci è caro per la salvaguardia dei nostri straordinari vini possiamo ricordare che gli agenti patogeni che provocano questa malattia in entrambe le piante, seppur imparentati tra loro, sono distinti: l'*Oidium tuckeri* attacca la vite, la *Sphaerotheca pannosa* la rosa. L'oidio della rosa, a parità di condizioni ambientali, in generale si manifesta qualche giorno prima dell'oidio della vite, permettendo così al viticoltore d'intervenire tempestivamente.

Vigneto con *garofolârs* sulle testate presso la chiesetta di San Mauro, Togliano di Torreano.

## Rosai, rovi, viti, cicaline e parassitoidi

Dal punto di vista scientifico, non ci sono dati che avvalorino la tradizione di piantare rosai in testa ai filari delle viti per il "monitoraggio" indiretto dell'oidio della vite tramite l'osservazione della presenza precoce dei sintomi fogliari dell'oidio della rosa (i due agenti patogeni hanno piante ospiti ed esigenze diverse). Tuttavia, la presenza di rosai (ovvero piante del genere *Rosa*) può essere considerata utile nel settore entomologico, in quanto favorevole al mantenimento di equilibri biologici fra insetti fitofagi (organismi "dannosi") e loro antagonisti (organismi "utili"). Infatti, sulle foglie della rosa completano il loro sviluppo alcune specie di cicaline nelle cui uova possono svernare minuscole vespette parassitoidi del genere *Anagrus*; successivamente, in primavera, tali vespe possono migrare sulle adiacenti viti dove parassitizzano le uova della "cicalina gialla della vite" (*Zygina rhamni*) e, probabilmente, anche quelle della più dannosa "cicalina verde della vite" (*Empoasca vitis*).
Volendo allargare il discorso relativo agli equilibri biologici fra fitofagi e loro antagonisti nei vigneti, si può ricordare che le due cicaline della vite svernano, insieme alle vespette di cui sopra, anche sulle foglie dei rovi eventualmente presenti ai margini dei vigneti. In primavera, sia le cicaline che i loro parassitoidi migrano dai rovi alla vite, dove si instaurano equilibri biologici efficienti fra insetti dannosi e i loro antagonisti naturali.
Da questi esempi si può comprendere perché una corretta gestione della flora nell'ambiente vigneto possa talora essere vantaggiosa nel controllo biologico di insetti dannosi.

**P. Z.**

**Rose medicinali**
Con l'aiuto dello studio *Piante medicinali del Friuli* (autori G. Caposassi, F. Sguazzin, M. Maresia, I. Perissutti) scopriamo che la specie di rosa più usata nel mondo della nostra medicina popolare è la rosa canina (*garoful di strie*), con queste indicazioni: i petali sono astringenti e indicati contro le diarree; i frutti sono diuretici e vitaminizzanti; il decotto di frutti, di gusto piacevole, è considerato lievemente calmante; i peli del frutto sono irritanti e possono provocare qualche spiacevole reazione, ben descritta dagli eloquenti appellativi *picecûi, stropecûi, forecûi.* Le stesse proprietà medicamentose della rosa canina sono riconosciute alla *Rosa gallica* (nella bassa pianura), alla *Rosa pendulina* (nel territorio alpino) e alla *Rosa arvensis* (diffusa dalla pianura alla montagna).
Con i petali di tutte si può preparare il "miele di rosa" e la cosiddetta "acqua di rosa" (uso esterno!), con il noto effetto tonico e astringente per la pelle; un ottimo tè si ottiene con le foglie giovani. Sono note anche le proprietà aromatiche dei suoi oli essenziali con decantate proprietà sedative e antidepressive e soprattutto afrodisiache, che naturalmente citiamo solo a titolo di cronaca. L'appassionante relazione tenuta durante la festa di Santa Maria la Longa dal farmacista Gabriele Beltrame ci ha introdotto con saggia prudenza all'utilizzo della rosa e di tutte le sue parti, prudenza raccomandata anche nei confronti di tutte le piante.

**Rose selvatiche e ornamentali**
Il saggio *Flora friulana* di Luigi e Michele Gortani, vera Bibbia della botanica friulana e carnica, ci presenta la suddivisione geobotanica nella nostra multiforme regione: fra le spontanee, la *Rosa sempervirens* è presente nei luoghi sassosi e selvaggi, particolarmente nel Friuli orientale; la *Rosa arvensis* regna dal mare alla montagna fino ai 1000 m s.l.m. e tocca i 1250 m a Collina di Forni Avoltri; la *Rosa gallica* si rinviene nelle siepi e nei margini dei boschi dalla pianura alla zona submontana. La *Rosa canina*, che comprende ben sei sottospecie, è piuttosto comune dal mare alla montagna e raggiunge i 1450 m a Sauris di Sopra. Fra le numerose altre specie ricorderemo, per motivi di spazio, soltanto la *Rosa alpina* (*rose di bosc*) e la *Rosa villosa*, a loro agio nelle nostre aree montane.
Fra le coltivate, molte sono di importazione mediorientale ed asiatica: la superba *Rosa centifolia* (*ga-*

I frutti, in realtà falsi frutti, delle rose selvatiche (ad es. *Rosa canina*) sono detti cinorrodonti o cinorrodi, parole costruite sul greco la cui prima parte significa 'cane': si pensava, in effetti, che queste piante guarissero dal morso dei cani. Noi preferiamo il più semplice, e più parlante, friulano *picecûl* la cui spiegazione non presuppone l'uso di dizionari di lingue classiche. In inglese si chiama *Rose hip*, ed è perfino facile da pronunciare!

## Le Biele

*Le Biele* di Santa Maria la Longa è il nome del marchio di promozione delle attività legate alla rosa e alla floricultura del territorio comunale; il termine è stato stimato il più adatto per celebrare la bellezza e il fascino della rosa e sottolineare la qualità dei fiori che lì vengono prodotti e coltivati.
Nel Comune di Santa Maria la Longa, tradizionalmente legato ad un prospero mondo agricolo, si è sviluppata da qualche decennio l'arte di coltivare i fiori, con ottimi risultati: piante da fiore in vaso e in cassetta, piantine ortive, fiori recisi, e in particolare rose, sono allevati con le tecniche e gli impianti più moderni.
Le Aziende agricole attive sono: Vivai Del Zotto, Paolo Zof e Silva Nadalutti, Andrea Danielis, Il Giardino di Pan di Martina Beltrame e La Fenice di Filippo Zamaro.
L'attuale coltivazione in Regione è dedicata soprattutto alle rose da taglio; le varie tipologie, coltivate solitamente in ambiente coperto, sono dedicate al commercio regionale e nazionale. La distribuzione avviene attraverso i mercati settimanali, i fiorai e i vivai della regione.

*Rosa rugosa*. Cromolitografia da *Les plus belles roses au début du XXe siècle*, C. Amat, Parigi, 1912.

*Rosa alpina*. Da *La Végétation de la France, Suisse et Belgique, - Flore complète illustrée en couleurs de France, Suisse et Belgique*, di Gaston Bonnier e Robert Douin, opera di avvincente valore iconografico uscita a fascicoli tra il 1912 e il 1935.

*roful di Chine*) si diffonde in ogni zona fino ai bordi della regione montana e così pure le antichissime *Rosa damascena* e *Rosa alba*. Promotori della coltura e cultura delle rose antiche, botaniche e moderne nella nostra regione sono gli aderenti all'Associazione "Amici in giardino", attivi con pregevoli iniziative, e Magda Minotti, appassionata ricercatrice di tradizioni popolari.

**Stampe di rose**

Nell'ambito della manifestazione *Rose in Festa 2011* ha suscitato molta ammirazione la mostra ospitata presso il giardino, le cantine e la limonaia della suggestiva casa padronale Miani Calabrese-Petrei a Santa Maria la Longa: proponeva una settantina di stampe antiche di varietà di rose, realizzate principalmente con le tecniche silografica e calcografica (incisione su legno o su rame), con acquerellatura coeva.

Il periodo preso in considerazione comprendeva quattro secoli, dal Cinquecento al Novecento. Erano passati appena cent'anni dalla diffusione della stampa che il grafico e incisore udinese Giorgio Liberale (1527-1579) preparava i disegni per illustrare il trattato *Discorsi di Pier Andrea Mattioli sull'opera di Dioscoride,* opera del medico e botanico Pietro Andrea Mattioli (1501-1578), attivo a Gorizia e poi archiatra presso la corte viennese di Ferdinando I d'Asburgo. I tratti precisi e fedeli dell'abile artista friulano permettevano l'identificazione certa della rosa e soprattutto delle altre piante medicinali: una corretta fitografia era requisito indispensabile per i medici dell'epoca che disponevano di poche alternative alla fitoterapia e non potevano permettersi di confondere l'ortica con la cicuta o i frutti di rosa canina con quelli di agrifoglio!
La rassegna di stampe, oltre a una serie di splendide cromolitografie allegate a riviste ottocentesche, proponeva un buon numero di rose disegnate da Pierre-Joseph Redouté (1759-1840), pittore e botanico francese, innamorato di questo fiore. Nominato "pittore di fiori dell'imperatrice Giuseppina Rosa Bonaparte Beauharnais", aveva pubblicato nel 1815 la fortunata raccolta *Les Roses*, più volte ristampata. La collezione della bella moglie di Napoleone era notevole e comprendeva esemplari provenienti da tutta l'Europa, coltivati nei 1762 ettari di giardino del Castello di Malmaison!
La poesia e la delicatezza che sprigionano le rose antiche di questo

*Rosa gallica*.

*Rosa centifolia*.

*Rosa gallica purpuro-violacea magna.*

Le tre rose sono calcografie acquerellate tratte da *Les Roses* del pittore e botanico francese P.J. Redouté, stampate presso l'Imprimerie Didot, Parigi, 1815. L'autore era chiamato "Il Raffaello dei fiori".

artista sono celebri e da due secoli ingentiliscono ambienti in tutto il mondo.
A casa Miani Calabrese-Petrei, vicino ad ogni stampa, era posta una pianta vera in vaso della stessa varietà, fornita dalle aziende locali, a testimonianza di una precisa volontà di conservare le specie antiche, affiancandole agli ibridi e alle *cultivar* di nuova produzione o importazione.
Abbiamo parlato in questo articolo soltanto di stampe: la rosa è talvolta rappresentata anche nei quadri e negli affreschi di maestri friulani antichi e moderni, ma a questo argomento sarebbe opportuno dedicare uno studio specifico.

**Poesie in Friuli**

Numerosi poeti e scrittori della nostra regione hanno reso doveroso omaggio alla rosa: proponiamo alcuni versi, antichi e moderni, fra i più significativi.
*La rose a Rose* di Pietro Zorutti è una appassionata offerta del fiore a una fresca, bella e profumata ragazza di nome Rosa:
*Zovin, fresçhe, biele Rose,*
*Çhò une rose*
*Biele, fresçhe al par di te;*
*Si la-fè!*
*Sint ce odôr che mande fûr:*
*Al va al cûr!*
*Cussì e nase par nature*
*Fin che dure;*
*Cussì nàsistu ançhe tu ?*
*Dimi su!*

Questa villotta antica è un invito ai pretendenti a presentarsi a casa con i fiori, ma con l'autorizzazione dei genitori:
*Lait a rosis in montagne,*
*a garofui ca di me!*
*Domandait ai miei di cjase,*
*che a son lôr parons di me!*
..............................

*Rosis*, di Giovanni Lorenzoni, è un canto emozionato dei primi anni del Novecento che indica anche il "tempo balsamico" per la raccolta del fiore (*te rosade de matine*) e viene direttamente dai miei ricordi di poesie recitate a scuola:
*Rosis, rosis e rosis,*
*par te, par me, e rosis sul altâr*
*dal nestri amôr, bambine!*
*Rosis, rosis e rosis,*
*cjoltis sù te rosade de matine*
*quanche 'l mont dai poltròns*
*ancjemò 'l duar!*
*Rosis, rosis e rosis!*
*E disin che i poèz 'e son duc' maz*
*parcè che no domandin ne tesaurs,*
*ne onôrs, ne campagnis, ne palàz,*
*ma si contentin, vè, di quatri rosis…*

*Corgnoi*, di Maddalena Cantoni esprime la nostalgia dei profumi del proprio paese, Corgnolo (da *Le fragole di bosco non sono quotate in borsa*, 1996):
*Si tornarès indaûr*
*A nasà qualchi rose*
*Sui tie portons*

Biagio Marin conclude questa breve rassegna: ci fa trattenere il fiato con la sua poetica semplice e gentile, ricordandoci quanto sia importante l'atto sacro di offrire le rose *a la Modona* (da *Nel silenzio più teso*, 1980):
*L'ha verto el so cancelo,*
*la m'ha mostrao el zardin:*
*un merlo lento e un fringuelo*
*i lodeva el matin.*
*Tanti roseri,*
*fulci de rose, e ela la parona:*
*le rose la le deva a la Modona*
*in dono, vulintieri.*
*Volevo 'vêne un pêr*
*per me de quele rose,*
*d'êsse distacae smaniose,*
*visto che feva istae sul gran roser.*
*Ma la parona del zardin,*
*la m'ha dito assassin,*
*e che le rose*
*le gera sove e so sorose.*

**Bibliografia essenziale**

AA.VV., *Le piante medicinali del Friuli*, Grafiche Fulvio spa, Udine, 1984.

Cantoni M., *Le fragole di bosco,* Puntostampa, Pasian di Prato, 1966.

Nicoloso Ciceri A., *Tradizioni popolari in Friuli*, Chiandetti Editore, Reana del Roiale, 1983.

Gortani L. e Gortani M., *Flora Friulana con speciale riguardo alla Carnia*, 1906. Ristampa Forni Editore, Bologna, 1969.

Ostermann V., *La vita in Friuli*, Del Bianco Editore, Udine, 1940.

Pirona G.A., *Vocabolario Botanico Friulano*, Tipografia Seitz, Udine, 1862.

Pirona G.A., Carletti E., Corgnali G.B., *Il nuovo Pirona,* Tipografia Bosetti, Udine, 1935.

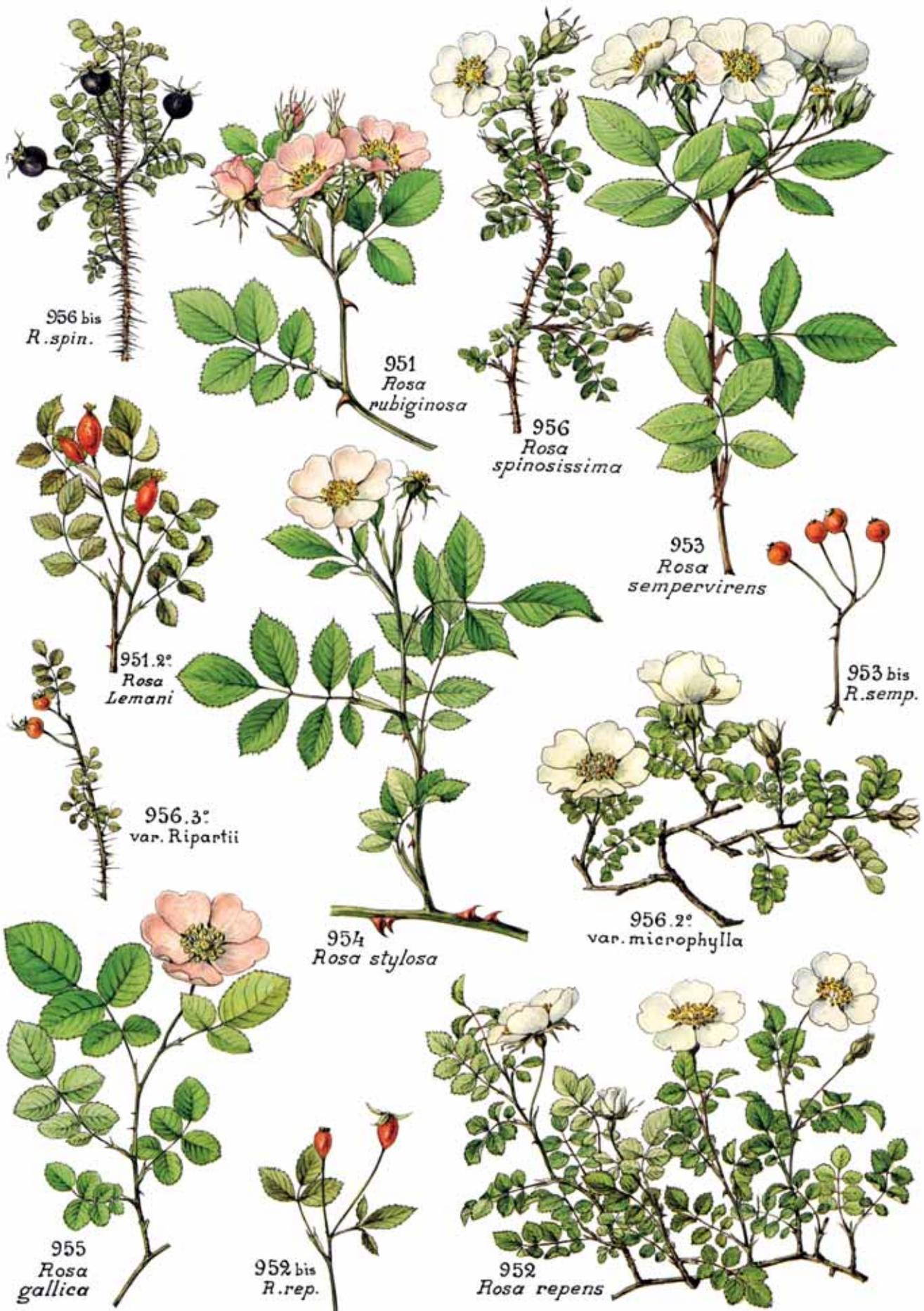
Rédouté P.J., *Les Roses,* Imprimerie Didot, Parigi, 1815.

Spagnolo F., *Caparentri. Uomini e tempi della civiltà contadina nel Friuli occidentale,* a cura di Gianni Colledani, Edizioni Pro Spilimbergo, 2002.

Zorutti P., *Il strolic furlàn par l'an 1844*, Stamperia Vendram, Udine, 1844.

Riferimenti WEB:

http://flora.uniud.it/cerca.php

*Agricoltore Ticinese,* settimanale *on line*, numero 9 del 27/02/2010.

Una delle magnifiche tavole che corredano l'opera *La Végétation de la France, Suisse et Belgique, 2e Partie - Flore complète illustrée en couleurs de France, Suisse et Belgique*, di Gaston Bonnier e Robert Douin, uscita a fascicoli tra il 1912 e il 1935.

Gabriella BUCCO

# La Collezione di Lepidotteri di Norberto Milani

## Dopo essere stata riordinata, anche grazie all'intervento della Fondazione CRUP, è ora a disposizione di studiosi e appassionati presso l'Ateneo friulano

**Norberto Milani: eclettico, profondo, umano**

Norberto Milani nacque a Sesto al Reghena il 31 agosto 1950 da Guido e Pierina Pelizzo, originaria di Faedis, frequentò il liceo classico di Portogruaro diplomandosi nel 1969. Si iscrisse alla facoltà di Fisica dell'Università di Padova laureandosi con il massimo dei voti nel 1973. Frequentò l'Istituto di Fisica Galilei della città patavina pur insegnando Matematica e Fisica nelle scuole superiori. Nel 1975, continuando gli interessi che lo avevano portato a collezionare farfalle, si iscrisse al Corso di laurea in Scienze Naturali, sempre di Padova, dove si laureò a pieni voti nel 1980 discutendo una tesi sulla termoregolazione delle vespe avendo come relatore l'udinese prof. Luigi Masutti. Nel 1984 vinse il concorso per tecnico laureato all'Università di Udine dedicandosi al microscopio elettronico a scansione. Sempre alla facoltà di Agraria di Udine nel 1986 divenne, prima ricercatore di Entomologia agraria presso l'Istituto di Difesa delle piante, poi, nel 1998, professore associato di discipline entomologiche e zoologiche. Nel settembre 2006, durante un'escursione solitaria sul gruppo della Creta Grauzaria, ebbe un grave incidente di montagna, che lo portò alla morte il 4 aprile 2008. Sapeva combinare impegno teorico e soluzione di problemi pratici essenziali. Nella sua carriera universitaria si occupò della varroa (un acaro parassita dell'ape domestica) e di entomologia naturalistica negli ambienti protetti; aveva rapporti personali e scientifici con tutto il mondo, tanto da imparare come autodidatta molte lingue straniere; partecipava ai più importanti congressi scientifici. Secondo Luigi Masutti era un "raro esempio di ricercatore originale, curioso, versatile ed eclettico", capace di intraprendere nuovi argomenti di ricerca e nel contempo impegnato nel privato e nel trasmettere i suoi insegnamenti con "gentilezza e generosità". Dotato di senso dell'ironia, instaurava ottimi rapporti con gli allievi e "affidabile e

Norberto Milani durante un'escursione.

partecipativo, ma anche affettuosamente ironico, si occupava e si preoccupava di tutto e di tutti"; convinto credente "ha incarnato il suo credo nell'operare per gli altri con vero spirito di servizio" (Flavio Zeni). Dotato di una prodigiosa memoria, aveva molte passioni: la natura, la montagna, la musica classica. Pietro Zandigiacomo ricorda di averlo iniziato alle camminate in montagna, dove era velocissimo. Le escursioni "soddisfacevano le sue curiosità naturalistiche (botaniche, faunistiche e geologiche) e antropologiche… nonché il suo gusto per l'esplorazione… gli regalavano quelle soddisfazioni che non sempre aveva trovato, nonostante la sua assoluta dedizione alla famiglia e al lavoro".
La biografia del prof. Norberto Milani, contenente fra l'altro vari scritti stesi da suoi colleghi e amici non solo italiani, nonché l'elenco completo delle pubblicazioni, è stata edita in occasione del primo anniversario della sua scomparsa nell'aprile 2009.

**Un grande patrimonio scientifico**

La Collezione specialistica storica di Lepidotteri costituita da Norberto Milani e donata dalla famiglia alla Facoltà di Agraria dell'Università di Udine, costituisce, come scrivono Franco Frilli e Pietro Zandigiacomo, "un patrimonio di rilievo scientifico non indifferente", poiché permette, attraverso i confronti, di identificare correttamente insetti di altre raccolte. Inoltre è "storica" cioè effettuata per lo più negli anni Settanta del secolo scorso, in ambienti che in alcuni casi sono stati distrutti o alterati. È dunque una memoria, storica appunto, di ciò che c'era, preziosa se volessimo ripristinare l'ambiente originario, poiché dalle farfalle potremmo risalire alle diverse piante nutrici, che si potrebbero ripiantare o seminare, reintegrando l'ambiente originario.
La raccolta di farfalle, iniziata quando Norberto Milani era ancora ragazzo alle medie, ne evidenzia l'umana vicenda, il suo precoce amore per lo studio e i libri, tanto da acquistare con i suoi risparmi giovanili i cinque volumi *Le farfalle diurne d'Italia* scritti da Ruggero Verity, diventato ora una vera rarità bibliografica.
La Collezione comprende oltre 6.600 insetti. Prevalgono gli esemplari di Lepidotteri Ropaloceri, cioè le farfalle diurne: sono 6152 appartenenti a 8 famiglie, a 67 generi e a circa 160 specie. Seguono i Lepidotteri Eteroceri, falene o farfalle notturne, con 280 esemplari appartenenti a 22 famiglie e a circa 110 specie. Fra le specie di maggiore interesse naturalistico e biogeografico, nella Collezione si annoverano esemplari di *Lycaena dispar* e *Maculinea arion* (fam. Licenidi), *Euphydryas aurinia* (fam. Ninfalidi), *Erebia calcaria* (fam. Satiridi), *Parnassius apollo* e *Zerynthia polyxena* (fam. Papilionidi).
Sono ben rappresentati anche gli Ortotteri, comprendenti cavallette e locuste; sono presenti 127 esemplari appartenenti a 3 famiglie e a circa 18 specie, in gran parte

raccolti in aree montane del Friuli, specialmente in Alta Val Torre e sul Monte Plauris. Sono stati identificati grazie al lavoro del dott. Paolo Fontana di Padova e della dott.ssa Francesca Tami di Udine.
Sono rappresentati anche 31 esemplari di Coleotteri, insetti dotati di elitre, appartenenti a 10 famiglie e a circa 20 specie. Fra le entità di maggiore interesse naturalistico e biogeografico, nella Collezione si annoverano esemplari di *Rosalia alpina* (fam. Cerambicidi), *Procerus gigas* (fam. Carabidi) e *Lucanus cervus* (fam. Lucanidi). Nella Collezione vi sono inoltre 20 esemplari di insetti appartenenti ad altri ordini.

**Il lavoro di riordino e di catalogazione grazie alla Fondazione Crup**

Gli insetti sono stati raccolti da Norberto Milani in trent'anni di lavoro in Friuli-Venezia Giulia (nella Bassa pordenonese, nella Carnia collinare e montana, sulle colline vicine a Faedis e nella zona carsica) e Veneto; solo una parte esigua deriva da scambi con altri entomologi. Norberto Milani aveva attribuito a tutti gli esemplari un numero di inventario, riportato su registri cartacei, dove ogni farfalla era identificata.
Nel 2008, quando la Collezione fu consegnata dalla famiglia Milani all'Università, il prof. Franco Frilli, già Rettore dell'Università di Udine e professore di Entomologia, si pose immediatamente il problema della sua conservazione, risolto attraverso un cospicuo contributo di circa 30.000 euro della Fondazione Crup, cui si aggiunsero 5.000 euro della Provincia di Udine.
Con tali finanziamenti sono stati acquistati i materiali necessari ed è stato possibile usufruire della collaborazione di un tecnico entomologo esperto per la risistemazione della Collezione secondo modalità aggiornate. Grazie ai contributi della Fondazione il progetto si è potuto sviluppare in due periodi. Nella prima fase, dal giugno 2008 al 31 dicembre 2009, sono stati acquistati tre armadi per contenere i Lepidotteri; le vecchie cassette furono sostituite da 250 nuove a tenuta per conservare gli insetti, che furono sottoposti a criodisinfestazione per eliminare i Dermestidi, piccoli insetti che mangiano gli animali secchi. Al prof. Franco Frilli, cui si deve l'iniziale coordinamento, è subentrato il prof. Pietro Zandigiacomo, professore associato di materie entomologiche presso il Dipartimento

La collezione di Lepidotteri di Norberto Milani costituisce un patrimonio di grande rilievo scientifico.

di Scienze agrarie e ambientali, che ha completato il riordino generale della Collezione anche grazie alla collaborazione della dott.ssa Iris Bernardinelli, del p.a. Filippo Michele Buian e del dott. Alessio Polo. Si è costituito un *database* in cui inserire i dati di 5700 insetti inventariati sui quaderni cartacei, con l'eccezione, in questa prima fase, degli esemplari non inventariati da Milani.
La seconda fase del progetto, resa possibile dal contributo Crup, è durata dal 1 gennaio al 31 dicembre 2010. La Collezione è stata periodicamente controllata effettuando nuovamente la criodisinfestazione, laddove fosse resa necessaria, e sono state acquistate altre 28 cassette entomologiche, nelle quali sono stati trasferiti gli insetti, cercando di mantenere, ove possibile, anche i cartellini originali scritti di suo pugno da Milani. A questi si sono aggiunti i nuovi nei quali sono riportati i seguenti dati: località, giorno di raccolta e nome del raccoglitore.
Circa 900 insetti di diversi ordini, non inventariati da Milani, sono stati identificati per lo meno a livello di famiglia. Per quanto riguarda le farfalle i dati del cartellino sono stati ricontrollati con quelli presenti nel registro e la nomenclatura scientifica è stata aggiornata, verificando anche l'identificazione di parte del materiale.
Sono stati stampati i nuovi registri cartacei relativi ai materiali della Collezione, ordinati per numero di inventario e per nome scientifico della specie.

La Collezione entomologica di Norberto Milani ha un grande interesse storico-naturalistico perchè è stata costituita in buona parte negli anni Settanta, in ambienti che spesso non esistono più o che hanno subito gravi alterazioni.

Attendono di essere studiate, e quindi identificate, alcune decine di esemplari, ad esempio quelle appartenenti al genere *Erebia* (fam. Satiridi). Si ricorda che la farfalla *Erebia calcaria* vive in praterie alpine e pendii erbosi di alta quota ed è presente solo in aree localizzate del Cadore, sul Pian Cavallo, sul Monte Lussari e sul Monte Canin.

**La valorizzazione del materiale entomologico**

Numerose sono state le attività intraprese per valorizzare la Collezione. L'entomologo Paolo Paolucci ha studiato e fotografato diverse

farfalle diurne appartenenti a specie viventi quasi esclusivamente nella nostra regione, inserendo i dati e le immagini nel volume *Le farfalle dell'Italia nordorientale*, Cierre Edizioni, Sommacampagna, Verona, 2010. Attualmente lo stesso Paolucci sta studiando alcune decine di esemplari di *Zigena* (fam. Zigenidi), appartenenti a più specie, in vista della pubblicazione di un nuovo volume specialistico sui Lepidotteri alpini.
Dati relativi ad alcune centinaia di farfalle diurne raccolte nei Colli Euganei, nei dintorni di Padova e in un'area montana fra Veneto e Friuli (dintorni di Casera Razzo) verranno forniti agli estensori del "Progetto ARVe - Atlante dei Ropaloceri del Veneto" promosso dal Museo di Storia naturale di Venezia. I dati relativi alle farfalle diurne e notturne catturate nei dintorni di Faedis, dove Milani trascorse molti periodi durante l'infanzia, saranno invece utilizzati in attività di educazione ambientale e valorizzazione turistica.
Cavallette e locuste, catturate in Alta Val Torre e sul Monte Plauris, sono state studiate da Francesca

Nella Collezione sono ben rappresentati anche gli Ortotteri che comprendono cavallette e locuste.

*Callophrys rubi* (famiglia Licenidi).

Farfalla del genere *Erebia* (famiglia Satiridi).

Tami per un lavoro specialistico in stampa su *Gortania*, Bollettino del Museo friulano di Storia naturale di Udine.
In futuro sarà possibile aumentare la Collezione di alcune decine di unità, aggiungendo vari esemplari raccolti da Milani e attualmente collocati nella Collezione entomologica generale del Dipartimento. La Collezione di Lepidotteri del Dipartimento, comprendente varie famiglie, verrà collocata assieme a quella Milani, in modo che le raccolte si valorizzino a vicenda.
Il materiale entomologico e gli elenchi cartacei relativi a tutti gli esemplari possono essere consultati da coloro che volessero studiare la Collezione rivolgendosi al prof. Pietro Zandigiacomo; numerose notizie, da cui è stato ricavato anche questo articolo, sono state desunte dal sito internet curato da Franco Frilli e dallo stesso Zandigiacomo.

Una copertina della rivista *La Panarie* dedicata al mais. È opera del pittore Carlo Someda De Marco (1891-1975).